СПОСОБЫ ПОДАЧИ САЛАТОВ ТРЕНДЫ 2022

В БОКАЛАХ И ЧАШКАХ

- Элегантные фужеры для шампанского, бокалы для вина или мартини, обычные чайные чашки и стаканы – всё это можно использовать для эффектной подачи салатов.

В ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ

- Замороженные фруктовые салаты – вкусный освежающий десерт для любого торжества. Его можно дополнительно украсить листьями салата. Приготовить можно заморозив салат в формочке.

В КУСОЧКАХ ОВОЩЕЙ ИЛИ ФРУКТОВ

- Салаты формата bite-size можно подать прямо в одном из ингредиентов – кубике арбуза, брусочке огурца или половинке авокадо.

В МОРСКИХ РАКУШКАХ

- Салат из морепродуктов будет смотреться очень органично в натуральной морской ракушке.

В СЪЕДОБНОЙ ПОСУДЕ

- Съедобные тарелочки и ложки из бекона или теста выглядят очень необычно и хорошо дополнят вкус многих салатов.

В ВИДЕ САЛАТНОГО БАРА

- Предоставьте гостям самим выбрать ингредиенты и заправку по вкусу в салатном баре. Ингредиенты можно положить в миниатюрные тарелочки или иную посуду подходящего размера.