

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.



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 наверняка понравятся гостям.



В ВИДЕ САЛАТНОГО БАРА

- Предоставьте гостям самим выбрать ингредиенты и заправку по вкусу в салатном баре.

