

CANAPÉS

# Celebra a bocados

Apuesta por algo nuevo y, en lugar de un gran banquete, ofrece un inagotable desfile de deliciosos bocadillos

Los aperitivos se inspiran en la cocina internacional.

LUPITA AGUILAR

Son antojables, artesanales, coloridos y llevarán a tus invitados por un tour culinario de exquisitos aperitivos que, por su sabor y presentación, aparecerán y desaparecerán entre charolas como por acto de magia.

Se trata de los canapés, alternativa gastronómica que te hará olvidar el tradicional evento en el que cientos de invitados se sientan a la mesa frente a platos de sopa o crema.

La propuesta es de La Canapería, empresa mexicana liderada por Emilio Serrano que ofrece el concepto nupcial "A Wedding Story", el cual consta de un abanico de pequeños sabores creados especialmente por chefs que toman influencia de cocinas de todo el mundo.

"Modernizamos las bodas de tres tiempos y las transformamos en una

experiencia que dura toda la boda y toda la vida", dice Amelia Álvarez, publicirrelacionista del grupo, el cual puede atender de 50 a 300 personas.

Así, entre canastas de pan rústico recién horneado, opciones elaboradas con venado o pato, piezas para vegetarianos y crujientes cup cakes, tus allegados disfrutarán de una celebración donde además, se fomenta la interacción y la movilidad.

"Los canapés se ofrecen para delicia de todos, desde que llega el primer invitado, hasta que se va la última amiga de la prepa que vino a tu enlace", asegura Aline Brun, también publicirrelacionista de este proyecto.

El servicio es integral, pues además de los experimentados chefs, profesionales como floristas y decoradores se encargarán de la ambientación, montaje, mobiliario y hasta tornaboda de tu gran noche.

## Pequeñas delicias:

- Cubos de tequila con aceitunas deshidratadas
- Ceviche con helado de aguacate
- Maceta de verduras
- Cucharilla de camarón en salsa de aguacate
- Pato en mole rosa
- Won-ton de atún
- Coctel de camarón, mezcal y canela
- Venado con balsámico de frutos
- Tarta de cebolla caramelizada al vino tinto
- "Death by chocolate"

Gran variedad de opciones dulces o saladas.

