

# Brunch: cosa non può mancare

cosa-non-puo-mancare-a5caf428

Ecco che cosa non può mancare in un buon brunch, una formula che prevede l'abbinamento tra la colazione e il pranzo nei giorni festivi:

**servizio** le vivande possono essere servite in grandi piatti di portata o già porzionate; il buffet va riassortito di frequente, anche nelle stoviglie

**proposte** devono essere presenti proposte dolci e salate, calde e fredde.

**bevande** non possono mancare bevande calde e fredde: il caffè (all'italiana e all'americana), tè, latte, i succhi di frutta, le spremute

**croissanteria** e prodotti da forno (cornetti, torte, muffin, cheesecake e quiches, pane fresco) sono indispensabili; bene anche una selezione di miele, confetture e marmellate, cereali, frutta fresca e secca

**salumi** sono fra i prodotti più semplici da preparare e sempre molto graditi. Bene affettati o tagliati a cubetti, magari accompagnati da sottaceti come da tradizione italiana

**torte salate** si possono preparare in infinite varianti e sono particolarmente indicate nel buffet del brunch. Disporle sulla mise en place già tagliate, per facilitare il servizio

**uova** sono un must nel vero brunch di matrice americana. Possono essere proposte in vario modo, ma le più classiche restano le uova benedict, le scrambled o il classico uovo fritto. Salvo l'uovo sodo, le altre preparazioni sarebbero da realizzare al momento o al limite da preparare in anticipo e conservare nei réchaud

**primi** i piatti di pasta o riso sono indicati, purché si sia in grado di gestire adeguatamente cotture e temperature; bene anche ricette orientalescenti come couscous o riso cantonese

**salse** o dressing particolari sono indicati, ma è meglio non inserirli nei piatti, lasciando a ogni cliente la possibilità di servirsene o meno

**vegetariani** sono clienti da tenere in considerazione: non possono mancare piatti di sole verdure (cotte/crude), formaggio e uova, frutta

[A qualcuno piace brunch](#)