

Pilihan Hidangan Pesta Lezat sebagai Pemikat

SUDAH menjadi rahasia umum bahwa hidangan merupakan fokus utama di dalam acara, terutama pesta pernikahan. Bagi mempelai, hidangan adalah ungkapan terima kasih dan balasan atas kebaikan tamu undangan karena telah menyempatkan hadir di hari bahagia si penyelenggara pesta.

Oleh **Dhaneswari Tiara**

Sementara bagi tamu undangan, makanan yang lezat tentu menjadi kenikmatan tersendiri ketika menghadiri sebuah pesta. Perbincangan soal rasa makanan tak bisa dihindarkan. Agar tak mengecewakan, dua vendor penyedia hidangan pesta ini siap berba-

gi kiat menarik.

Merry, perwakilan dari Holliday Catering Co yang berada di Jalan Pemuda No 35 Semarang ini mengungkapkan tips mempersiapkan makanan pesta. "Pilih jasa katering yang berpengalaman dan menyediakan hidang-

an yang sesuai dengan selera penyelenggara pesta dan tamu undangan. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah sesuaikan dengan kebutuhan, misalnya untuk konsep meja atau prasmanan bahkan *live cooking*. Tentu saja kualitas yang baik juga menjadi patokan. Selain itu sebaiknya pilih jasa katering yang bisa diajak berkonsultasi, sehingga apa yang menjadi keinginan dan kebutuhan terpenuhi, baik dari segi pilihan sajian maupun jumlah varian menu yang harus disajikan," saran Merry yang memegang akun Instagram @holliday_cateringco ini.

Marketing communication dari Holliday Catering Co ini juga membeberkan menu yang tak akan mengecewakan tamu undangan. "Setiap katering pasti memiliki sajian yang menjadi favorit banyak pelanggan. Holliday Catering Co memiliki beberapa *must have item* seperti dim sum, shark's fin chicken dumpling soup, hingga chicken cordon bleu. Tidak hanya lezat, menu-menu ini memiliki tampilan menarik dan juga



Holliday Catering Co

SM/dok



SM/dok

Wijaya Catering

sehat, sehingga tak akan mengecewakan tamu undangan," tutur Merry.

Berdiri sejak 1990, Holliday Catering Co menyediakan jasa katering untuk berbagai acara seperti ulang tahun, pernikahan, *gathering*, *launching product*, arisan, hingga *anniversary*.

"Katering bisa disajikan, baik di gedung yang kami kelola, The Vee Ballroom maupun di gedung-gedung lain. Bisa juga di rumah-rumah, kantor, pabrik, toko, dan bank. Jenis sajian yang kami tawarkan sangat luas variannya, dari Indonesian, Asian hingga Western atau International Cuisine. Acara pun dapat dike mas dalam bentuk meja ataupun prasmanan bahkan berbagai varian *live cooking* yang sangat menarik," jelas Merry mantap.

Dengarkan Referensi

Kiem Erie Kristianto Wijaya, pemilik Wijaya Catering yang berpengalaman sejak 1985 ini juga turut membeberkan tips mempersiapkan katering agar sesuai dengan harapan. "Menurut saya, tips untuk memilih katering yang tepat tentu saja dengan mendengarkan referensi dari orang

yang dikenal. Setelah itu barulah dapat diketahui kualitas makanan yang dihidangkan katering tersebut," saran Erie.

Sementara untuk menu favorit tamu undangan, Erie mengungkapkan perlunya kesesuaian menu dengan tamu undangan tertentu. "Menu yang disukai oleh tamu undangan bisa dibilang fleksibel. Mungkin bagi kebanyakan orang Indonesia, menu Indonesian *food* dan Chinese *food* adalah pilihan menu yang menjadi favorit tamu undangan.

"Saran saya, untuk pemilihan menu bagi tamu undangan sebaiknya menyesuaikan dengan kategori tamu yang diundang. Jika tamu yang diundang mayoritas orang tua, lebih baik memilih menu Indonesia dan Chinese *food*, tetapi jika banyak orang muda bisa juga memilih ke menu Western," saran Erie yang berkantor di Jalan Indragiri Raya No 21 Semarang ini.

Wijaya Catering menawarkan jasa dalam bidang makanan untuk *wedding*, *party*, dan acara rapat, katering rumah tangga, nasi dus, dan katering kantor. Hidangan disediakan dalam beberapa pilihan, seperti Chinese *food*, Indonesian *food*, dan Western *food*. (49)