

Menu del Sole

Antipasti – Voorbereiding:

Deze schattige kleine voorgerechtigjes maken je klaar voor een prettige maaltijd. Zorg dat de voorbereiding naar je dienst afwisselend is en goed gedoseerd, dan krijgen mensen er zin in. Kleine brokjes informatief, erzattig gepresenteerd en men krijgt de smaak al snel te pakken!

Insalata – Verfrissend; Salades zijn licht en je kunt er zindeloos mee variëren

Wees onderscheidend (kleurrijk) en laat je lichte kant zien, mensen zullen aangenaam geprikkeld worden hierdoor zonder overweldigd te worden

Primi patti – Stevig met smaak

De Italianen starten hier meestal met een kleinere hoeveelheid pasta. Een stevige bite, oftewel een solide basis wekt vertrouwen. Een lekker sausje als rode draad zorgt dat mensen aangehaakt blijven, zie dit als de persoonlijke touch die je er speciaal voor hen aan toevoegt.

Secondi patti – Rijkelijk en 'vullend'

Zorg dat datgene wat je hoofdzakelijk aanbiedt, 'vullend' is. Biedt mensen een daadwerkelijke oplossing voor hun probleem, laat ze zien hoe ze er in hun situatie het best van gebruik kunnen maken en zorg dat je borgt dat ze het snappen. Je voegt iets toe, je gerecht heeft een 'rijke smaak'.

Contorno – Verrassend aanvullend

Wat je erbij serveert kan het verschil maken. Biedt opties zodat de klant kan kiezen wat het beste bij hem past. Wees pro-actief en doe suggesties waar jij mogelijkheden ziet, zo laat je je klant merken dat je met hem meedenkt. Je kunt zo een gevoel van compleetheid creëren

Dolci – Zoet en zalig

Je nazorg kan je klant een uniek, zoet en fluweel gevoel 'in de mond nalaten'. Geef je klant alle redenen om het over je dienstverlening te hebben en stel vast of het inderdaad een prettige 'maaltijd' is geweest. Dit is ook je kans om de basis te leggen voor herhaling van de ervaring of een vervolg.

Buon appetito