

อาหารไทยแบบดั้งเดิมหรือเมนูอาหารนานาชาติ- เลือกเมนูจัดเลี้ยงงานแต่งงานอย่างไรให้ ถูกใจแขกทุกวัย

งานแต่งงานคือหนึ่งในวันสำคัญที่สุดในชีวิตของคู่บ่าวสาว และ “อาหาร” คือหัวใจสำคัญที่ช่วยสร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาร่วมงาน หนึ่งในคำถามที่เจ้าภาพมักเผชิญคือ ควรเลือกเสิร์ฟ “อาหารไทยแบบดั้งเดิม” หรือ “เมนูอาหารนานาชาติ” ดี? เพราะในงานแต่งงานมักมีแขกหลากหลายช่วงวัย ตั้งแต่ญาติผู้ใหญ่ไปจนถึงเพื่อนวัยรุ่น การเลือกเมนูจึงต้องคำนึงถึงความเหมาะสมทั้งด้านรสชาติ ความหลากหลาย และความประทับใจที่จะส่งต่อไปยังแขกทุกคน



อาหารไทย: รสชาติคุ้นเคยที่สร้างความอบอุ่น

อาหารไทยแบบดั้งเดิมเป็นตัวเลือกยอดนิยมในงานแต่งงาน เพราะให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง และเข้ากับบรรยากาศพิธีไทยได้อย่างกลมกลืน เมนูอย่างแกงเขียวหวาน หมูทอดน้ำปลา ยำต่างๆ หรือขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด ล้วนเป็นที่รู้จักและคุ้นลิ้นกับคนไทยทุกวัย โดยเฉพาะญาติผู้ใหญ่ที่มักชื่นชอบอาหารรสชาติแบบไทยๆ ไม่จัดจ้านเกินไป และมีวัฒนธรรมรองรับ

การเลือกอาหารไทยยังช่วยเสริมความเป็นไทยให้กับบรรยากาศงาน โดยเฉพาะหากจัดงานแบบไทยประยุกต์ หรือมีธีมงานแนววินเทจไทย การจัดอาหารไทยในภาชนะดินเผา ถาดไม้ หรือรูปแบบขันโตกยิ่งช่วยเสริมภาพลักษณ์ของงานให้สวยงามน่าประทับใจ

อาหารนานาชาติ: ความหลากหลายที่ทันสมัยและเข้าถึงง่าย

สำหรับคู่รักที่ต้องการสร้างบรรยากาศงานที่ทันสมัยหรือมีแขกหลากหลายชาติ อาหารนานาชาติหรืออาหารฟิวชันก็เป็นทางเลือกที่น่าสนใจ ไม่ว่าจะเป็นเมนูตะวันตกอย่างสเต็ก พาสต้า สลัด ซุป หรืออาหารญี่ปุ่นอย่างซูชิ เทมปุระ รวมถึงของหวานสไตล์ยุโรป เช่น มูส เค้ก และมาการอง ล้วนสามารถสร้างความประทับใจและมอบประสบการณ์ที่แตกต่างให้แขกได้

กลุ่มแขกที่เป็นเพื่อนๆ วิทยาลัยหรือคนรุ่นใหม่ มักคุ้นเคยกับอาหารนานาชาติและชื่นชอบความหลากหลาย การมีไลน์บุฟเฟต์นานาชาติหรือซุ้มอาหารสด เช่น พาสต้า made to order หรือซูชิสดๆ จะช่วยเพิ่มความพิเศษให้กับงานได้มาก

ปรับเมนูให้ลงตัวสำหรับแขกทุกวัย

แทนที่จะเลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง การผสมผสานเมนูไทยและนานาชาติอย่างสมดุลอาจเป็นทางเลือกที่ดีที่สุดสำหรับงาน [แต่งงาน](#) โดยสามารถเลือกเมนูไทยที่ปลอดภัย เช่น แกงจืด ผัดผัก หรือข้าวผัด ไว้สำหรับผู้ใหญ่ ขณะที่อาหารฝรั่ง เช่น ซุปครีม สลัด หรือฟิงเกอร์ฟู้ด สามารถรองรับแขกที่เป็นวัยรุ่นและวัยทำงานได้ดี

นอกจากนี้ ควรพิจารณาเรื่องข้อจำกัดด้านอาหารของแขกบางกลุ่ม เช่น คนแพ้อาหารทะเล มังสวิรัติ หรือชาวต่างชาติที่ไม่ทานอาหารรสจัด โดยการเตรียมโซนอาหารเฉพาะกลุ่มจะช่วยเพิ่มความใส่ใจและทำให้แขกรู้สึกประทับใจ

อย่าลืม “ของหวาน” และ “เครื่องดื่ม” ที่ทุกคนรอคอย

ของหวานคือช่วงผ่อนคลายที่หลายคนรอคอยในงานเลี้ยง ไม่ว่าจะเป็นขนมไทยอย่างลูกชุบ ข้าวเหนียวมะม่วง หรือของหวานนานาชาติอย่างเครปเค้ก ไอศกรีม และฟองดัวร์ การมีมุมของหวานที่ตกแต่งน่ารักจะช่วยสร้างจุดถ่ายรูป และทำให้งานดูมีสีสันขึ้น

เครื่องดื่มก็เช่นกัน หากเป็นงานเลี้ยงกลางคืน การมี mocktail หรือ cocktail bar ที่เสิร์ฟเครื่องดื่มหลากหลายแบบไม่ผสมแอลกอฮอล์ก็เป็นอีกทางเลือกที่น่าสนใจ รองรับแขกทุกเพศทุกวัยได้ดี

สรุป: ความพอดีคือหัวใจของการเลือกเมนูจัดเลี้ยง

ไม่ว่าจะเลือกอาหารไทยหรืออาหารนานาชาติ สิ่งสำคัญที่สุดคือการ “รู้จักกลุ่มแขกของคุณ” และจัดเมนูให้เหมาะสมกับลักษณะของงาน รวมถึงความชอบของเจ้าภาพเอง หากยังลังเล คุณอาจปรึกษากับผู้จัดเลี้ยงมืออาชีพหรือเชฟเพื่อออกแบบเมนูที่สมดุล ทั้งในด้านรสชาติ ความหลากหลาย และความสวยงามในการจัดเสิร์ฟ

จำไว้ว่าการจัดเลี้ยงที่ดีไม่จำเป็นต้องหรูหราเกินเหตุ แต่อยู่ที่ความใส่ใจในรายละเอียด และการให้แขกทุกคนรู้สึก “พิเศษ” ที่ได้มาร่วมยินดีกับคุณในวันสำคัญ

ติดต่อเรา

1000/25-26, 10th Floor, Liberty Plaza Building, Sukhumvit Soi 55, Khlong Tan Nuea, Watthana District, Bangkok 10110

0853666690