Alimentación en el hotel

Cada país tiene sus costumbres, lo que define en gran medida los patrones nutricionales empleados por los hoteles en todo el mundo. Esto y la clasificación del hotel definirán los horarios y tipos de comida que se sirvan en éste.

Buffet

El servicio de buffet en los hoteles consiste en una comida de platos variados, donde cada huésped puede servirse libremente sin ningún tipo de restricción, si es que la comida (sea desayuno, almuerzo o cena) está incluida dentro de su reserva.

Desayuno continental

El desayuno continental consiste, generalmente, en un té o café, acompañado de pan, galletas o croissant, mantequilla, queso y jugo. Este tipo de desayuno se encuentra con mayor frecuencia en países del Mediterráneo y en los Estados Unidos.

Desayuno inglés

Este tipo de desayuno se sirve normalmente en las islas británicas y se compone de jugo y/o cereal, galletas, mantequilla, mermelada, café, huevos, tocineta y/o pescado. Este desayuno, a diferencia del continental, no es un desayuno dietético.

Comidas especiales

El almuerzo y la cena suelen ser comidas *a la carta,* es decir, con base al pedido que haga cada huésped de acuerdo con la disponibilidad del día. Un buen menú debe incluir platos de varios tipos, carnes, pescados, platos vegetarianos, sopas y postres. Las opciones del menú de comida dependen enteramente del hotel.

Los huéspedes que siguen dietas especiales deben informarlo al hotel en el momento de la reserva, para verificar si es posible ofrecer un menú que tenga en cuenta estas necesidades.

Más artículos de interés:

- Check-in en el hotel
- Evaluación de estándares en los hoteles
- Servicios adicionales disponibles y ofrecidos en los hoteles

También puedes ver:

¿Contiene este artículo la información que andabas buscando? Sí | No

ERROR fo
Invalid do