

El día D: servir a doscientos como si fueran dos

Mi gestión, con el reloj corriendo. El responsable de sala decide en diez segundos la única pregunta que importa: ¿qué manda, el plato o el momento? Y la respuesta en un banquete es siempre la misma: el momento. El discurso de la novia es uno de los instantes blindados del día — el plato puede esperar; su discurso con la sala a medio servir y camareros cruzando, no.

La ejecución: pase congelado con una orden limpia a cocina — «paramos oleadas: discurso adelantado; reanudo aviso yo» — y cocina protege lo emplatado para regenerar sin pérdida (por eso los menús de banquete se diseñan con platos que aguantan una pausa: la flexibilidad se cocina antes del evento). La sala completa en silencio las mesas a medias o retira con discreción lo que rompería la foto, y todos a posición de momento crítico: quietos, atentos, invisibles.

Y el interlocutor único hace su trabajo fino: a la novia no se le dice «espera, que vamos a medio pase» — se le dice «perfecto, te preparamos el micro; dos minutos y toda la sala es tuya.» Esos dos minutos compran el repliegue. Cuando el aplauso termina, la orden de reanudar, y las oleadas retoman como si nada. El salón no notó nada — y esa es exactamente la nota máxima del oficio. Con esta ficha cerráis A&B; y Eventos: lo que viene ahora es el hotel por dentro.