vinetur

Los siete errores que arruinan tus cenas en casa (y cómo evitarlos según una experta)

La CEO de Kubalu Events revela los fallos más comunes al recibir en casa

viernes 18 de septiembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Organizar una cena en casa parece sencillo… hasta que llega el momento de coordinar invitados, menú, tiempos, mesa y ambiente. Es ahí donde aparecen los fallos más habituales: querer abarcar demasiado, improvisar o pensar más en sorprender que en cómo se van a sentir las personas que se sientan a la mesa.

Marta Odériz Balaguer, CEO de Kubalu Events, lleva más de una década diseñando y produciendo experiencias. Su mensaje es claro: el valor ya no está en la espectacularidad, sino en el cuidado.

“Una cena en casa no necesita ser perfecta ni espectacular. Tiene que estar bien pensada. Lo importante es que las personas se sientan cómodas, atendidas y tengan ganas de quedarse”, explica.

Estos son los 7 errores más comunes que, según la experta, conviene evitar

1. Querer impresionar demasiado

Demasiados platos, una decoración excesiva o recetas muy complicadas pueden jugar en contra. “Más no significa necesariamente mejor. Una buena experiencia también consiste en saber elegir qué suma y qué no”, señala Odériz. La prioridad debería ser que el anfitrión también pueda disfrutar de la cena.

2. No pensar en los tiempos

Esperas largas entre platos, invitados que llegan mientras todavía se está cocinando o una bienvenida improvisada rompen el ritmo de la noche. La recomendación es clara: tener preparada la bienvenida y elegir platos que permitan adelantar la mayor parte del trabajo.

3. Pensar más en el anfitrión que en los invitados

Preguntar por alergias, intolerancias o preferencias puede parecer un detalle menor, pero cambia por completo la experiencia. “Una persona nota inmediatamente cuándo alguien ha pensado en ella. Y eso suele tener mucho más valor que cualquier elemento espectacular”. El “café para todos” funciona cada vez menos.

4. Obsesionarse con una mesa perfecta

Flores, velas y una buena vajilla ayudan, pero la decoración nunca debería dificultar la conversación. “La mesa tiene que ayudar a que las personas estén cómodas. Un centro de flores enorme que impide ver a quien tienes enfrente puede ser precioso, pero no funciona”. Pocos elementos y bien elegidos suelen ser suficientes.

5. No cuidar la iluminación

Una luz demasiado blanca o intensa cambia por completo la percepción del espacio. Odériz recomienda suavizar la iluminación general y recurrir a distintos puntos de luz o velas: “En eventos hablamos mucho de atmósfera, y en casa ocurre exactamente lo mismo”.

6. Convertirse en camarero de la propia cena

Levantarse continuamente para servir, calentar o recoger hace que el anfitrión termine participando menos que nadie. La clave está en dejar todo lo posible preparado y escoger un menú que no requiera atención constante. “Un buen anfitrión no es quien más cosas hace durante la cena. Es quien consigue que todo parezca fluir de forma natural”.

7. Olvidarse del final

Un café, algo dulce, una última copa o cambiar de espacio ayuda a cerrar la velada de forma más natural. “En cualquier experiencia importa mucho la llegada y la despedida. Son dos momentos que se recuerdan especialmente”.

El verdadero lujo está en el cuidado

Para Marta Odériz, organizar bien una cena no depende tanto del presupuesto, de una vajilla especial o de un menú sofisticado como de anticiparse a las necesidades de los demás.

“Lo que las personas recuerdan es cómo se sintieron. Si estuvieron cómodas, pudieron conversar y sintieron que alguien había pensado en ellas, la experiencia ha funcionado”, concluye.

Más información: kubaluevents.com