



minipreço

Decoração
**de mesas para
eventos especiais**

As melhores **dicas** e
inspirações para você
montar mesas dignas de
elogios!



Mesas bem organizadas e decoradas são tradicionais em eventos especiais, como casamentos, por exemplo. Isso não significa que você não pode manter esse hábito em seu cotidiano para receber convidados em sua casa ou até mesmo para tornar os momentos em família ainda melhores. Afinal, é exatamente isso que uma mesa posta faz: **transforma uma refeição simples em uma demonstração de carinho e afeto.** A seguir, nós vamos te dar algumas dicas para você aprender a montar mesas incríveis para ocasiões especiais.

Confira todas elas e
inspire-se!

JANTAR ROMÂNTICO

Com certeza, você já foi em um jantar especial ou viu na televisão aquelas mesas com vários talheres, taças e pratos. A boa notícia é que você pode reproduzir esse tipo de organização na sua casa para um jantar romântico, utilizando menos itens.

Talheres, taças e copos

Seguindo as regras de etiqueta, os talheres ficam sempre ao redor do prato: no lado esquerdo vai o garfo, no lado direito, a faca e a colher (se você for utilizá-la). Os talheres da sobremesa ficam na horizontal e na parte superior do prato, enquanto as taças ou copos estão sempre no canto direito superior.

Travessas

Depois de montar uma mesa tão bonita, nada de servir os alimentos diretamente nas panelas. A melhor opção é recorrer às travessas, que dão um toque especial e podem ser posicionadas no centro da mesa.

Pratos

Caso o seu menu conte com uma entrada, utilize dois pratos: um raso para a refeição principal e, sobre ele, um menor, para a entrada. Caso queira dar um toque especial, acrescente abaixo dos pratos, um sousplat que combine com a decoração da sua mesa.

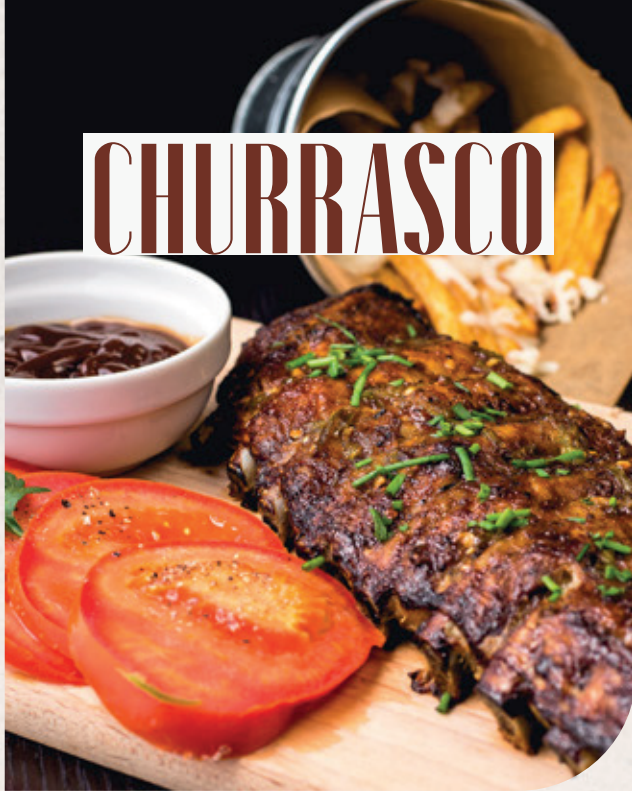


Dica extra!

Uma mesa clássica tem sempre uma decoração no centro. Você pode utilizar arranjos de flores e velas. Além de ficar lindo, elas dão um toque muito especial para tornar o seu jantar ainda mais romântico.

Guardanapos

Os guardanapos podem ser posicionados de duas formas diferentes. Você pode tanto optar por colocá-lo no centro do prato, quanto à esquerda dos garfos.



CHURRASCO

Decoração

Um churrasco farto e animado dispensa decoração, mas se você quiser dar uma caprichada no visual, aposte em vasinhos de plantas. Suculentas têm tudo a ver com o toque rústico desse tipo de reunião.

Receita de Caipilé

A caipirinha com picolé, também conhecida como caipilé, virou tendência nos bares nos últimos anos e você pode reproduzir com facilidade na sua casa. A versão com vodka fica para os adultos e os picolés puros fazem a festa da criançada.

INGREDIENTES

- 50 ml de vodka;
- 4 colheres (sopa) de polpa de maracujá;
- açúcar ou adoçante a gosto;
- 1 picolé de limão ou maracujá;
- 4 pedras de gelo;

Coloque em uma coqueteleira a vodka, o açúcar ou adoçante, a polpa e o gelo. Misture bem e transfira para um copo. Finalize acrescentando o picolé para mexer, gelar e dar sabor ao drink! Além de delicioso, fica super-refrescante!

Quem não gosta de reunir os amigos e os familiares para um bom churrasco? Apesar de essa ser uma programação clássica para qualquer brasileiro, você pode surpreender os seus convidados, montando uma mesa bem bonita e organizada. Mas nada de exagerar, hein? Quanto mais informal e descontraído for o seu churrasco, melhor!

Talheres, taças e copos

Aproveite a informalidade do churrasco para deixar os pratos empilhados e os copos e talheres reunidos para cada um se servir sozinho. Caso queira dar um toque especial, coloque os talheres dentro de cestas ou potes de vidro, por exemplo.

Acompanhamentos

Embora a carne seja a grande estrela, os acompanhamentos também são sempre bem-vindos. Utilize travessas para deixá-los à disposição dos seus convidados. O indicado é que os pratos, talheres e guardanapos estejam no mesmo lugar que esses alimentos.

Bebidas

Caipirinha e churrasco fazem a combinação perfeita. Organize um cantinho especial para os seus convidados preparem a própria bebida. Nesse caso, um balde de gelo é essencial! Além disso, outras boas dicas são oferecer um número maior de copos do que realmente você irá receber de convidados e deixá-los todos no mesmo espaço, próximos às bebidas.



ALMOÇO EM FAMÍLIA

Almoço em família é tudo de bom e você pode deixar essa ocasião ainda mais especial, montando uma linda mesa para os seus convidados. Para facilitar a sua vida, preparamos algumas dicas. Confira!

Defina o prato que será servido

O almoço de família vai ser um churrascão? Você pôde colocar em ação todas as dicas que já passamos para você anteriormente. Já se o menu for uma massa, por exemplo, você pode montar uma mesa clássica, também seguindo as dicas anteriores.

Toalha de mesa ou jogo americano

Uma bela toalha faz toda a diferença, porém os jogos americanos são sempre mais práticos. Você pode escolher entre um e outro, levando em consideração a imagem que deseja passar: enquanto a toalha dá uma sensação de conforto, o jogo americano pode deixar o almoço mais descontraído. Além disso, o menu também é importante. Churrasco e jogo americano têm tudo a ver, já outros pratos combinam com uma toalha bonita.

Surpreenda!

Você mora em uma casa com quintal? Que tal levar o almoço para o lado de fora nos dias quentes? A reunião em família se torna ainda mais divertida e especial. Para completar, não pode faltar música animada, bebida gelada para os adultos e sobremesas refrescantes para as crianças!

Dica extra!

Os guardanapos de tecido são ótimas opções para refeições especiais. A grande vantagem é que você pode combiná-los com a louça do seu almoço em família, dar um toque de sofisticação para a sua mesa e ainda usá-los como artigo de decoração.

Na internet, você encontra uma infinidade de ideias de como dobrar este item para adicioná-lo à sua mesa com muito charme. Outra opção é comprar ou produzir os seus próprios porta-guardanapos. O resultado fica incrível!