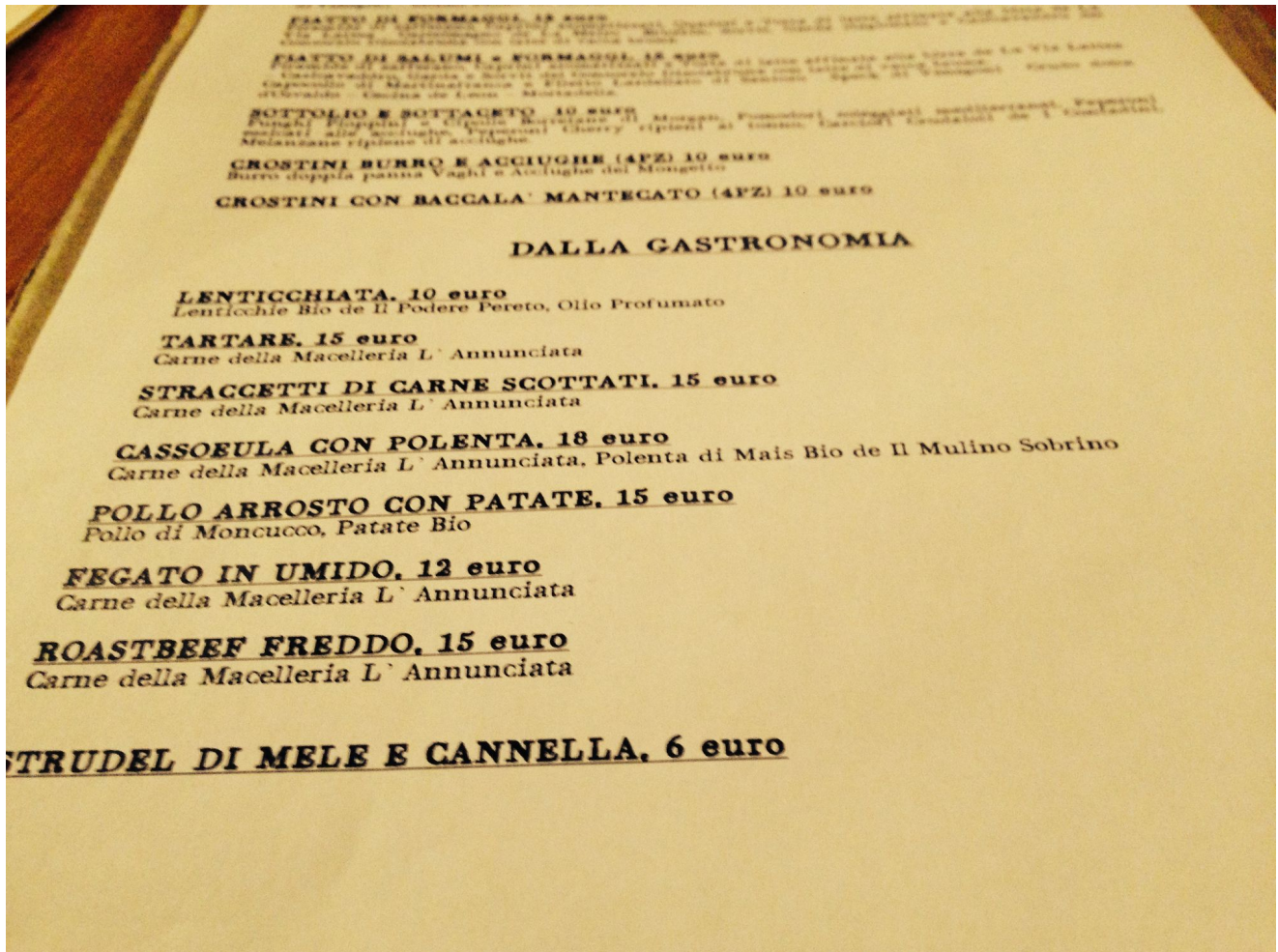


Cardápio ou Menú – Qual a diferença?



O cardápio é o que nos oferecem no restaurante com a lista de tudo o que é possível de ser servido e de onde escolhemos alguns itens.

Já o Menú é o que é apresentado nas refeições sociais ou comerciais mais formais com a lista do que será servido de fato: aquele em que explica a ocasião que esta sendo celebrada e coloca – se por ordem de entrada o que será servido.

Embora muita gente ache que é a mesma coisa, há uma diferença entre menu e cardápio. E a forma como são usados pode parecer um detalhe mas faz diferença no curso de uma refeição – seja ela de negócios ou não, informal ou oficial.

O cardápio – é o que nos oferecem no restaurante com a lista de tudo o que é possível de ser servido e de onde escolhemos alguns itens.

Muitos restaurantes hoje apresentam **cardápios em tablets** – a ideia é facilitar a escolha do cliente e seja na versão impressa ou eletrônica o importante é saber que podemos contar com o **maitre ou garçom** para tirar eventuais dúvidas.

Mas tirar a dúvida é uma coisa, já, pedir que eles desfiem toda lista de alternativas de pratos com os respectivos acompanhamentos é de uma falta de sensibilidade atroz! Ninguém merece isso e acredite: não ajuda em nada a agilizar o serviço a seu favor.

Cliente inconveniente: é aquele que não entende que nem sempre é possível fazer muitos ajustes aos pratos para adequá-los ao seu paladar. Uma coisa é pedir para substituir os legumes por uma salada . Outra muito diferente é pedir que o molho putanesca (que provavelmente já está pronto) venha sem as azeitonas picadas...

Simplifique: aprenda a consultar o cardápio assim que o tiver em mãos – e decida logo o que vai pedir ou quais dúvidas vai dirimir) e *só então chame o maitre*. Esse expediente economiza o tempo de todos. E aí, escolhas feitas, todos podem relaxar e conversar até chegarem os pratos.



O Menú – é o que é apresentado nas **refeições sociais ou comerciais** mais formais com a lista do que será servido de fato: aquele em que explica a ocasião que está sendo celebrada e coloca – se por ordem de entrada tudo o que será servido, inclusive os vinhos.

Pode ser em papel cartão mais grosso ou cartolina, em geral é impresso e colocado em cada lugar de modo que cada convidado possa consultar ou mesmo intercalado a cada dois ou três lugares. Quando é individual, frequentemente é em tamanho menor e tem apenas uma face que pode ser disposta sobre o guardanapo ou sobre a mesa.



Já, quando há mais espaço, em mesas mais formais e maiores, ele pode ser duplo e colocado em pé de modo a se integrar a decoração. Muitas vezes, em jantares com convidados estrangeiros encontramos um menú bilingue – e não é frescura mas uma grande gentileza para com os convidados de outra nacionalidade que não falam nossa língua...

Quase a la carte – o Menú serve justamente para preparar os convidados para o que será servido e, muitas vezes vem com uma ou mais opções para cada uma das etapas da refeição – da entrada a sobremesa.

Nesse caso, o garçom de cada mesa anotará quais as escolhas de cada um antes de chegar com os pratos já servidos. No caso de o serviço ser a francesa, a comida chegará em travessas para que cada um se sirva do que preferir. E, mais uma vez o Menú ajuda pois basta esperar o momento em que será servida a nossa escolha.

Ok, todo esse papo pode parecer o detalhe do detalhe mas, pessoalmente, de-tes-to passar quase uma hora comendo pães e pastas do couvert porque a galera não se organiza para pedir logo o cardapio ao garçom e fazer o pedido sem demora...