

Como acertar o tom em diferentes tipos de mesa



Afinal, com mesas caprichadas em casa estamos resgatando não apenas a prática de boas refeições, mas também do convívio ao vivo e de qualidade com familiares e amigos!

No entanto, detalhes e colorido à parte, é preciso deixar claro que o ritual de todas as refeições é muito similar, se não igual mesmo.

O que pode variar é o tom da recepção e da refeição, ou seja: elementos decorativos e gastronômicos podem dar um clima diferente a cada acolhimento.



Uma refeição em casa pode ser diferente de uma refeição na empresa que, por sua vez também difere de uma mesa em casamentos e mesmo daquelas em um restaurante.

Vamos entender essa diferença sutil !

Mesa em casa – pode ter o tom no qual você se inspirar ou quiser definir: você pode fazer uma refeição divertida, esportiva, formal , temática, solene...

A azul, da foto acima, com o prato da linha cebolinha da **Porcelanas Schmidt** remete a praia. Já na foto abaixo a linha de Palmeiras, também da Schmidt, lembra o campo e, combinada com o arranjo da **Linoca Flores** pode se prestar também para uma refeição na varanda ou ao ar livre.



Você decide e com isso basta acrescentar elementos que ajudem a criar esse clima.

Refeições em um restaurante: nesse caso você seguirá a

orientação e o estilo daquela casa. Ou seja, eles já tem um tipo de serviço e utensílios – e é mais difícil mudar isso. De modo que será uma mesa mais comercial mas, ainda assim muito correta.



Mesa na empresa – a refeição na empresa tem as mesmas características de uma mesa em um restaurante, porém como é uma empresa e principalmente no caso de empresas privadas, é possível dar o tom, a partir da ocasião dentro do contexto geral. Como essa acima, mais rústica e informal...

Naturalmente, a referência também pode ser as pessoas que estamos recebendo – e partir daí decidir cardápio, serviço etc.

Mesa de comemorações ou festa – uma mesa de casamento, batizado ou outras festas muito familiares – é uma mesa declaradamente mais festiva que permite que se sonhe mais. Mais flores, mais cores, mais velas... Mas sem extrapolar ou perder o sentido da ocasião tá??



Mesa de 15 anos, de noivos, de bodas de prata, mesa de aniversário infantil...aí o céu é o limite – mas sempre dentro de um padrão de bom senso.

Dica final: meseiras de todo o Brasil, sei que é uma delícia caprichar nisso ou naquilo, acrescentar peças e cores novas a uma produção! E como! Mas, não podemos perder de vista que o mais importante, seja qual for o tipo de refeição ou mesa é que elas sejam funcionais e que, as pessoas sentadas ao seu redor em reunião, divirtam-se e desfrutem o prazer de uma boa refeição!