

Como arrasar só com um cafezinho



Para não errar: faça com que o café chegue a mesa rapidinho, logo depois de servida a sobremesa ou doce.

Deixe no jeito as xícaras na bandeja, e, se não for expresso, no momento da sobremesa já coloque a chaleira com água na quantidade certa e o coador no jeito e a mão.

Se escolher servir fora da mesa, com os convidados acomodados na sala, deixe perto cumbucas com chocalatinhos, sequilhos ou amêndoas confeitadas.

Dica: servir o café pessoalmente é um gesto de atenção inigualável.

Café no capricho: você também pode server o café acompanhado

de licor. Alguns especialistas afirmam que um realça o sabor do outro – e recomendam goles alternados saboreando o contraste.

Timing: se a conversa estiver animada, sirva um segundo café – depois de 45 minutos. E desta vez, com uma bandeja com copos uma jarra com água e outra com um suco gelado e refrescantes: abacaxi com hortelã, morango com capim limão e por aí vai..

É o supremo gesto de atenção e, para facilitar você pode deixar as jarras prontas na geladeira *antes do jantar*

