

# Como e quando usar cardápios impressos a mesa



A definição do cardápio vai depender de pelo menos 3 fatores:

**1 – Idade dos convidados:** por exemplo, para um grupo muito jovem é possível servir um cardápio mais substancioso com mais pratos e ingredientes mais fortes. Já em um grupo de idoso, certamente será dada preferência a uma alimentação mais leve.

**2 – Clima:** em dias mais quentes é preciso servir receitas fresquinhas, saladas mais crocantes etc. Em dias frios convém escolher receitas mais condimentadas, ou com maior teor

calórico – podendo até servir pimentas e outras especiarias.

**3- Horário da refeição** – durante o dia é possível servir pratos mais fortes de digestão mais elaborada. Já, à noite, convém servir coisas mais leves.



**Cardápio Físico** – é importante definir se você vai usar um cardápio físico sobre a mesa – evite colocar sobre o prato como na foto acima... Lembre que, além de informar, pode ser um **elemento decorativo** .

Se usar, é preciso imprimir, no caso de uma mesa longa e retangular, o suficiente para colocar um a cada dois lugares.

Formato: o cardápio mais usado é retangular, vertical e duplo para poder se sustentar semi aberto. Na capa pode estar uma alusão ao evento, como o logotipo da empresa ou as iniciais dos anfitriões.

Em jantares ou **refeições protocolares**, o **cardápio físico** tem uma forma bem precisa como essa abaixo com brasão de armas etc.

Acima no cabeçalho estará escrito qual o motivo daquela reunião ou refeição – seja almoço ou jantar e a data. Logo abaixo vem a descrição de tudo que será servido – desde o aperitivo, entradas, prato principal, segundo prato até sobremesa. E abaixo o vinho que foi servido, caso isso aconteça.

Em um jantar protocolar mais formal, o ideal é colocar um a frente de cada convidado. Já em mesas redondas, de 8 ou 10 lugares, pode-se deixar apenas 3 ou 4 cardápios para economizar espaço. Use o bom senso e integre-o da melhor maneira ao espaço a decoração da mesa.



## DINNER

*Corton-  
Charlemagne*      *Medaillons de Saumon*  
*1957*

*Château Carré d'Agneau Bouquetière*  
*Haut-Brion*  
*1953*

*Coeurs de Laitue*  
*Plateau de Fromages*

*Perriet-Jouet*  
*1952*

*Couronne Glacée Impériale*  
*Petits-fours Sec*

*Demi-tasse*

*The White House*  
*Wednesday, May 3, 1961*

Hoje ficou mais fácil elaborar **cardápios** e imprimir de modo que use e abuse! Dessa forma ele pode ser parte da decoração e até passar uma mensagem, dentro do clima que se pretende: solene, divertido, acolhedor ... ou tudo ao mesmo tempo.