

Como montar a mesa de acordo com seu evento



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...

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



Vale misturar jogos, cores e acrescentar elementos divertidos...



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.



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.



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.



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: 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!