

Mesa dos noivos – completa por favor!



A moda começou pensando em tornar mais prático o **serviço**: já que todos se servem no bufê, vamos deixar os pratos e talheres lá mesmo. E na mesa, mesmo apenas o sousplat e um centro de mesa caprichado.

Pode até funcionar para os convidados que circulam mais pelo salão e escolhem o momento de comer. Mas para a família dos **noivos**, não!

Mesa VIP sim! – essa mesa tem sempre parentes mais velhos, avós, tias idosas etc. Além dos pais dos noivos que merecem uma mordomia extra, ou não? Ora, para quem investe tanto em uma festa grande com banda, flores, etc., não custa escalar 2 ou 3 garçons treinados para ficarem por conta de trazer os pratos já servidos do **bufê** além de encher taças com água e espumante sempre que necessário.



Essa é a diferença de um serviço impecável e aquele que quase chega lá.

Não importa o estilo da sua festa: se tradicional e requintada como a da foto de abertura ou se mais moderna como essa acima: o efeito de uma mesa bem colocada – com a porcelana, talheres, e guardanapos não se compara a um sousplat vazio...



E do ponto de vista de conforto nem se fala! Veja como mesmo em um salão despojado com decoração mais arrojada como esse acima o efeito é de requinte e acolhimento.

Não caiam nessa conversa de praticidade: em uma festa de casamento como as que se vê hoje, com tantos elementos decorativos e tecnológicos, não vamos pecar pelo excesso de praticidade – que só pode incorrer em uma sensação de estar oferecendo as coisas pela metade...



Mesa produzida pela
Gandalua

Nas mesas acima – uma em um casamento ao ar livre a outra em um salão – repare como a porcelana e taças contribuem para atrair o convidado a sentar – e não querer mais sair da festa...

Pois é: para que inventar e empobrecer um momento como esse e justamente na mesa das pessoas que mais esperaram e são a causa da festa?! Pense nisso...