

# Receber com ritmo – o truque dos bons anfitriões



Antes de mais nada, é preciso estar pronto para receber as pessoas – e não dar um ar de que foi pego no meio da confusão.

Por exemplo: os aperitivos tem que estar prontos para ser servidos rigorosamente 10 minutos depois do primeiro convidado chegar. Ou seja: é bom estar pronto assim que ele tocar a campainha – pois depois disso você vai ter que dar atenção a ele.

Vale servir desde cumbucas prontas com **mix de nozes** até canapés mais elaborados, mas é preciso ter algo a oferecer...

**O jantar** (no caso de jantar) não pode atrasar – se você convidou para as 9 da noite, as 10 horas tem que servir. No máximo! A idéia é que a noite se prolongue também *depois do jantar* e não que fiquem todos famintos até as 11 e meia e saiam correndo assim que for servido...

**Cafézinho** – acredite: ser você servir logo depois da sobremesa, todos despertam e ficam muito mais animados. Afinal, ele não deve marcar o final da refeição, mas o início dos melhores momentos da reunião.