

Ritmo para receber: o segredo dos bons anfitriões!



Em qualquer tipo de reunião o ritmo, ou **timing** é um elemento essencial – do começo até o final.

Em uma refeição ele é mais importante ainda porque alguns aspectos podem acabar sendo prejudicados caso a gente não preste a devida atenção ao tempo que passa entre uma ação e outra.

Por exemplo: do momento em que chegar o primeiro convidado até o momento de servir, não pode se passar mais de uma hora e meia no máximo!



Quando chegar o primeiro convidado é essencial que os aperitivos estejam prontos para ser servidos: canapés, cumbucas de mix de nozes e castanhas, pãezinhos, pastas...

Tudo já no jeito e a mão para que você leve pra sala e sirva seus convidados antes de chamar para a refeição principal.

Atrasos – ainda que algum convidado não tenha chegado, sirva o jantar ou almoço rigorosamente uma hora e meia depois da hora marcada – mais do que isso pode ser considerado falta de consideração para com os que chegaram no horário.



Depois que você servir primeiro e segundo pratos e a sobremesa, é super importante que o cafezinho seja servido no máximo 15 minutos depois...

O ideal mesmo é que ele chegue em seguida – assim, já deixe tudo preparado na cozinha: Bandeja para xícaras , cafeteria, água para ferver... desse modo que você vai servir o café logo em seguida , fechando com chave de ouro a refeição

Quando todos já estiverem acomodados novamente na sala ou varanda, deixe passar meia hora e já pode oferecer uma bandeja de sucos gelados ou água gelada. Aí, a conversa reanima e pouca gente vai embora.



Deixe passar mais uma hora e se animação for geral, pode oferecer “um ultimo cafezinho” ou mesmo mais uma rodada de água para os convidados que ainda estiverem presentes. E pronto, missão cumprida!