

Supremo luxo: Brindar ao ar Livre!



Mesmo com pouco espaço, recorra a todas as alternativas: um pequeno terraço, a varanda do apartamento e até mesmo o quintal de sua casa podem se tornar cenários apropriados para reunir a família e os amigos, principalmente nas noites mais quentes e até mesmo em dias de clima ameno. E por ser recomendados atualmente para os “encontros”, já que são lugares “aberto”.

Assim que eleger o local é preciso transformá-lo para abrigar a turma.

Mesas e cadeiras – se você não tiver mesas específicas para

essa finalidade, facilite e recorra a uma tábua com dois cavaletes. Basta cobri-la com uma bonita e alegre toalha

Poltronas de plástico empilháveis – são mais confortáveis do que se imagina, fáceis de guardar, laváveis e resistentes a sol e chuva.

Mas atenção: escolha *poltronas* mesmo e não cadeirinhas sem braços: a prioridade é o conforto dos seus convidados!

Detalhes– em uma refeição ao ar livre a atmosfera costuma ser de praticidade e despojamento. Siga a linha da simplicidade: guardanapos de papel são perfeitamente corretos.

Se receber durante o dia, providencie um guarda-sol e coloque em local estratégico (ou mais se tiver). Um grande do tipo “ombrellone” é ideal. mas nem sempre possível.

Louça de qualidade – nesse quesito e na toalha não abra mão de muito capricho! Afinal, esta é a graça: transportar para perto da natureza um pouco do charme e requinte da sala de jantar.

Use uma toalha com um forro atoalhado para “acolchoar” a dureza da tábua e não use pratos de plástico. Lembre que nada substitui a textura e o peso de um prato tradicional.



Perto da Natureza – acrescente plantas para compor o cenário: organize seus vasos na área próxima, coloque flores do campo em um vaso ou jarra, e deite e role com referências campestres!

Cardápio – no caso de refeições completas, escolha cardápios cujas estrelas sejam saladas e pratos leves que não derretam com o calor.

Prefira as folhas mais duras e resistentes ao – alface americana, repolho roxo, almeirão...

Champignons, tomate e muçarela são um trio que funciona bem em cardápios tropicais, assim como saladas de berinjela e pimentão no azeite ou pepinos em conserva.

Temperos refrescantes – hortelã, manjericão e alecrim frescos dão um toque de leveza especial nas carnes e saladas. Assim como o salsão e erva doce, crocantes e frescos, fazem sucesso no aperitivo e durante a refeição.

Para finalizar, sirva bolos e tortas geladas e, inove dando um upgrade nos picolés, mergulhando-os em...champanhe!

Champanhe – porque vocês merecem! Surpreenda seus convidados: em meio a descontração e leveza perto da natureza, nada melhor do que um brinde com um vinho de qualidade e milhares de borbulhas efervescentes para comemorar o momento.

O contraste da simplicidade geral com a sofisticação de belas taças e um champanhe super gelado vai deixar todos com a certeza de que, além de muito bem vindos, eles estão, tanto quanto possível, bem pertinho do céu!



Porcelanas Schmidt Filete ouro