



Dicas de Mesa Posta

Neste guia, você encontrará dicas detalhadas sobre como utilizar os talheres, copos, taças, e a disposição correta na mesa. Também abordaremos o tipo de serviço apropriado para diferentes ocasiões e como utilizar arranjos de mesa e guardanapos para criar uma mesa acolhedora e elegante.

 **by Mulher de Propósito Brito**

Como Utilizar os Talheres

1 Talheres de Sobremesa

Devem estar dispostos acima do prato principal, alinhados horizontalmente.

2 Talheres de Peixe e Carne

Devem ser utilizados de fora para dentro, de acordo com as sequências de serviço.

3 Garfo e Faca

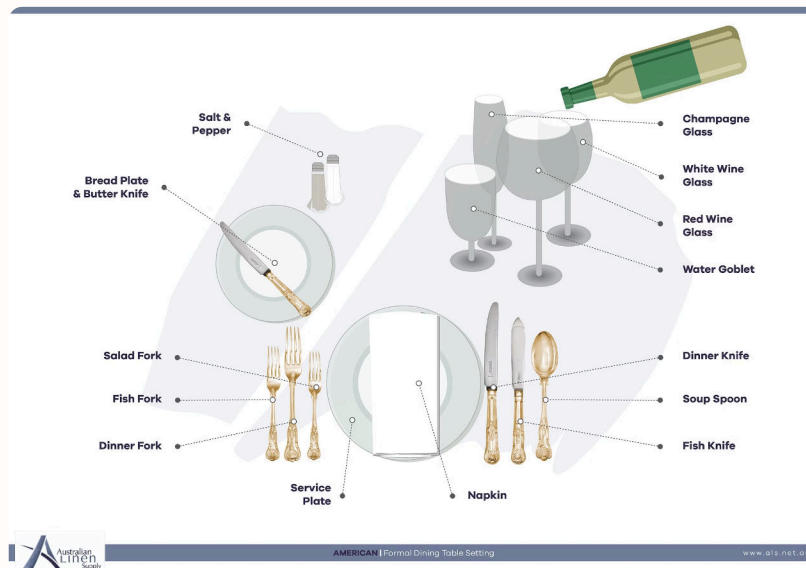
O garfo deve estar à esquerda do prato e a faca à direita. A lâmina da faca deve estar virada para o prato.



Disposição dos Talheres na Mesa

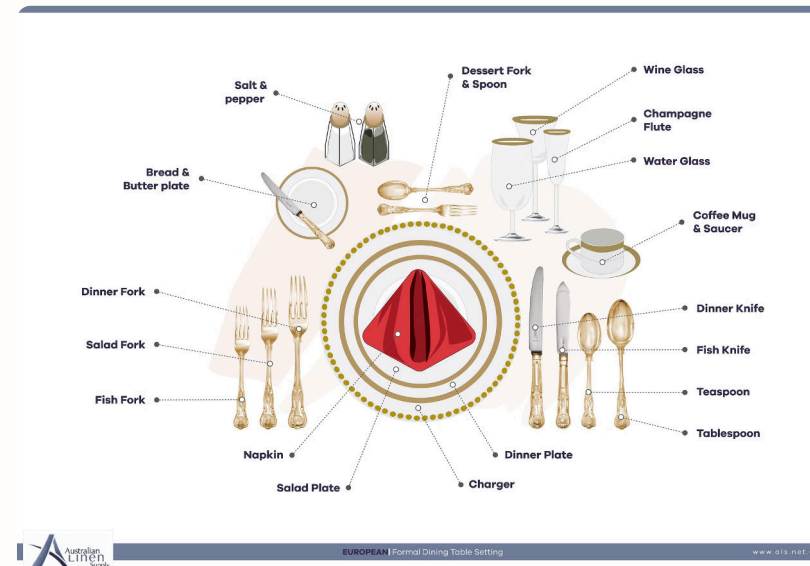
Estilo Americano

Neste estilo, os talheres são dispostos em ordem cronológica de uso, de fora para dentro.



Estilo Europeu

Aqui, os talheres são alinhados de forma simétrica em ambos os lados do prato, seguindo a mesma ordem cronológica de uso.



Tipo de Serviço

1

À Americana

É o tipo mais comum, em que os pratos são trazidos para a mesa já montados com os alimentos.

2

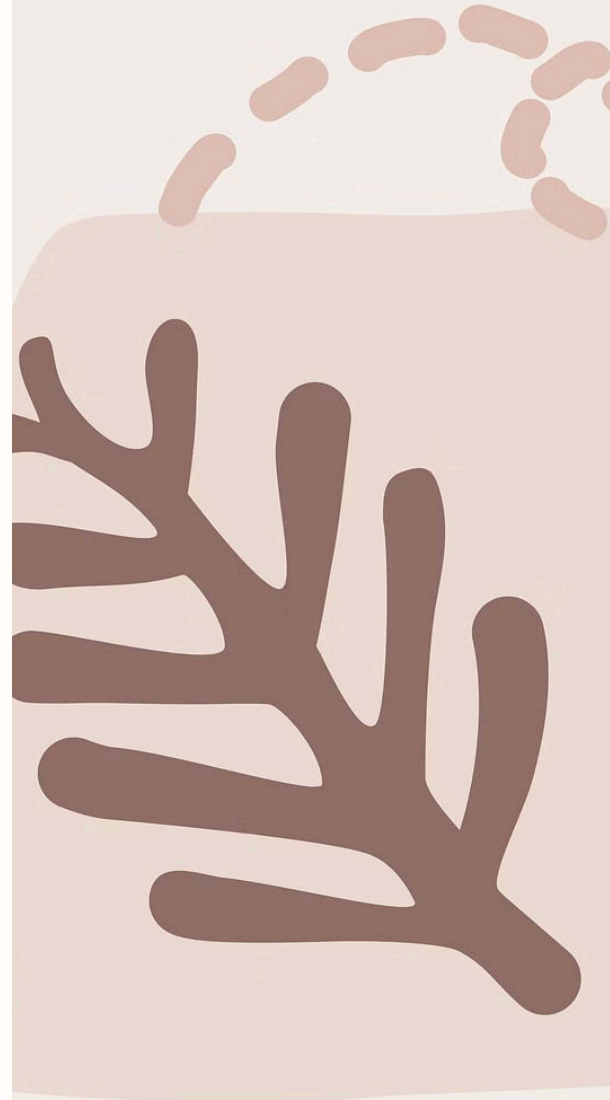
À Russa

Os pratos com as comidas são trazidos para a mesa apenas com os ingredientes, que são servidos pelos anfitriões ou por um funcionário.

3

À Francesa

Neste serviço, os pratos são trazidos para a mesa sem alimentos. Estes são servidos a partir de travessas por um colaborador ou pelo próprios convidados.



Como Utilizar os Arranjos de Mesa

1. Cores e Alturas

2. Tema da Ocasão

3. Proporção e Espaço

Guardanapos na Mesa



Dobragem

Os guardanapos podem ser dobrados de maneiras elegantes, de acordo com o estilo da ocasião.



Disposição

Os guardanapos podem ser dispostos ao lado do prato ou em sua dobra, criando beleza e elegância à mesa.

Ambiente Acolhedor

Iluminação Adequada

Use velas e arranjos de luz suave para criar um ambiente acolhedor e elegante.

Aromatização

Flores frescas, velas perfumadas ou um leve aroma de incenso podem criar um ambiente aconchegante.



Organização da Mesa

1

Alinhamento

Garanta que todos os utensílios e decorações estejam alinhados simetricamente na mesa.

2

Equilíbrio

A distribuição dos elementos deve criar um visual equilibrado e harmonioso.

3

Limpeza

Uma mesa limpa e organizada adiciona um toque de elegância e acolhimento para os convidados.

Etiqueta à Mesa

1 Postura

Mantenha uma postura elegante à mesa, com a coluna ereta e os ombros relaxados.

2 Conversação

Tenha conversas agradáveis e mantenha o tom de voz em níveis apropriados.

3 Hospitalidade

Mostre hospitalidade, atenção e cortesia aos seus convidados.

Finalizando a Mesa

1

Revisão Final

Antes da chegada dos convidados, faça uma revisão final na disposição da mesa e nos utensílios.

2

Boas-vindas

Ao receber os convidados, dê as boas-vindas e faça com que se sintam confortáveis.

3

Aprecie o Momento

Aprecie o momento junto com seus convidados, desfrutando de uma refeição elegante e acolhedora.

