



**RECIBIR EN CASA
VUELVE A ESTAR
DE MODA**

www.aulahogar.com

- Resulta más agradable y familiar celebrar una reunión en la propia casa , que salir a cualquier restaurante.



- Hay que tener en cuenta ciertas normas de cortesía y protocolo que garantizarán el éxito de nuestra reunión.

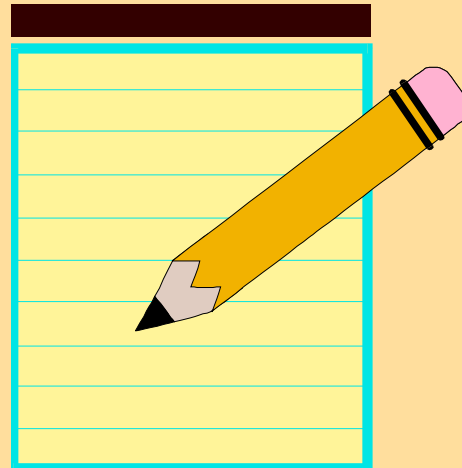




La cortesía es en la vida privada
lo que el protocolo en la vida
oficial

Tenerlo todo previsto

- La previsión es fundamental para que todo salga bien sin contar con ayuda de profesionales.



- Si todo se tiene pensado y no se deja nada para el último momento, seguro que la reunión será un éxito.



El aperitivo



- Un aperitivo es indispensable si se va a ofrecer una cena o un almuerzo formales.
- Se puede servir en un lugar cercano al comedor.
- En verano, si se dispone de terraza o porche puede ser muy agradable servirlo al aire libre.



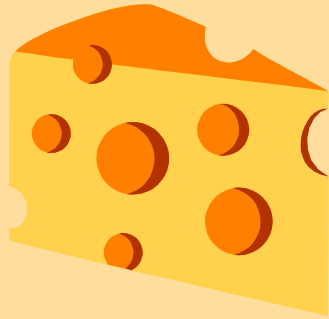
El vino

- Servir el vino corre a cargo del anfitrión.
- Las botellas de vino, por muy bueno que sea, es mejor que estén en el aparador o en la mesa auxiliar.

El cava



- El cava puede reservarse en un recipiente especial para que se conserve frío.
- No debe servirse helado pero si muy fresco.
- La temperatura oscila entre los 6 y los 8 ° C.



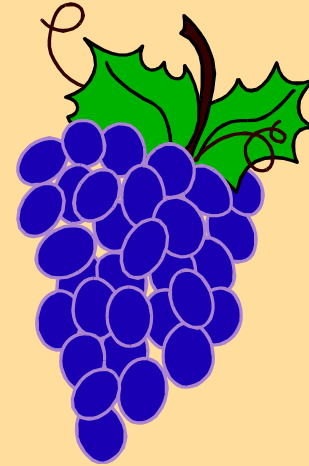
Los quesos

- En España el queso se presenta antes de la fruta y cuando todavía están en la mesa los platitos del pan.
- Se coloca sobre una fuente especial haciendo una escalera de sabor y se dota de un cuchillo adecuado para servirlo.
- La mantequilla y las galletas sin sal le hacen buena compañía.

Los postres

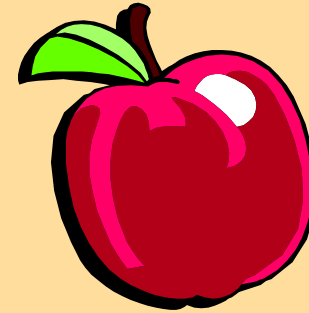
- Los postres se servirán una vez que se hayan retirado de la mesa los complementos como saleros, vinagreras, platitos del pan, etc.





- Dulces y fruta pueden presentarse al mismo tiempo: con ello se facilita el servicio y se complace a todos los invitados, dándoles la posibilidad de elegir.

La fruta



- La fruta se ofrece lavada para que tenga un aspecto más fresco.
- A algunas, como las peras o las manzanas conviene sacarles brillo con un paño de algodón.
- La fruta se coloca artísticamente, bien combinada, bien agrupada, siempre jugando con las formas y el color.

El café

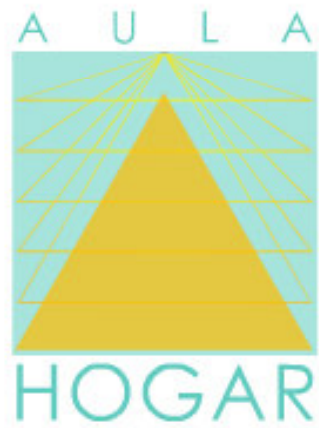
- El café y las infusiones se sirven en el salón.
- Pueden acompañarse de unos bombones.



Los niños



- En reuniones de cierto carácter formal nunca impondremos la presencia de los niños a nuestros invitados.
- Será prudente que saluden y luego vuelvan a sus juegos y actividades.



www.aulahogar.com