

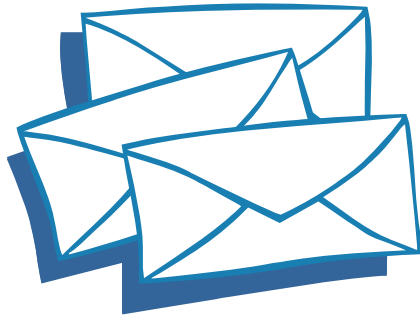


Las invitaciones,  
los preparativos y  
la elección del  
menú

# Las invitaciones



- Las invitaciones se hacen al menos con quince días de anticipación.



- En acontecimientos especiales se hacen por escrito y se envían con un mes de antelación.
- La norma aconseja que sea la anfitriona quien escriba las invitaciones, preferiblemente con pluma estilográfica.



# Preparar la casa

La hospitalidad hacia los invitados debe reflejarse en toda la casa.



## El ropero



- En temporada de frío, como los invitados vendrán con abrigo, habrá que preparar un lugar para que puedan colgarlos.
- Si no se dispone de ropero será conveniente hacer un poco de espacio en otro armario que resulte adecuado.

## El salón



- Habrá que calcular que haya suficientes asientos.
- Puede ser agradable poner unas flores que den un toque hogareño.



## El baño

- Si se dispone de baño de cortesía conviene cuidar que esté bien ordenado, tenga toalla limpia, jabón, colonia fresca, papel higiénico, que esté perfumado, etc.
- Si no se dispone de él, se puede habilitar uno de los de la casa, preparándolo adecuadamente.



# La cocina

- Procurar que esté limpia y recogida.
- Sustituir los agarradores y trapos utilizados para cocinar, por otros limpios.





# La elección del menú

- Ir a lo seguro: no aventurarse con novedades.
- Asegurarse que los platos que hemos elegido gustan a los invitados.
- Si no se puede acceder a esa información, optar por platos de gustos muy generales.
- No elegir platos de última hora, si no se dispone de un buen profesional que desde la cocina asegure el resultado.
- Para las cenas no elegir platos indigestos.





[www.aulahogar.com](http://www.aulahogar.com)