

Przygotowujesz sylwestrową kolację? Oto elementy, o których nie możesz zapomnieć!

2018-12-20

Sylwester to jedna z tych wyjątkowych okazji, kiedy warto zadbać o efektowną aranżację stołu. Właśnie dlatego powinno się pamiętać o wszystkim – doborze odpowiednich kieliszków do szampana, zastawy stołowej czy sposobie podania przekąsek. Szukasz wyjątkowego zestawu obiadowego lub efektownych obrączek na serwetki? Sprawdź zestawienie przygotowane przez specjalistów marki Dekoria.pl.

1. Wzniesie toast stylowymi kieliszkami

W Sylwestra zadbaj, by wzniesie toast w stylowy sposób. **Kieliszki do szampana** powinny być osadzone na wysokiej nóżce, a sam kielich – smukły, by bąbelki za szybko nie uciekały. Jeśli motywem przewodnim w dekoracjach będzie złoto i błysk, wybierz kieliszki z delikatną, złotą dekoracją, np. Gold marki Dekoria.pl. Z kolei klasyczny zestaw kieliszków do szampana Luxe sprawdzi się nie tylko na sylwestra, ale również na inne okazje, np. urodziny.

Pamiętaj również, że szampan powinien być odpowiednio schłodzony. W utrzymaniu jego idealnej temperatury pomoże Ci **cooler do szampana Genuine**. Wykonany z wysokiej jakości metalu będzie nie tylko praktycznym dodatkiem, ale również stylową dekoracją stołu. Jeśli planujesz podawać fantazyjne drinki, nie zapomnij o **shakerze do koktajli Genuine**. Dzięki niemu szybko przyrządzisz ulubione koktajle swoich gości.

2. Pamiętaj o eleganckiej zastawie i dodatkach

Smakowite dania wymagają odpowiedniej, odświeżającej oprawy. Dlatego zastanów się nad odpowiednią zastawą. Unikaj kolorowych wzorów oraz nieforemnych kształtów – nie tylko przytłoczą dekorację stołu, ale również mogą sprawić, że potrawa będzie się prezentować nieapetycznie. Dobrym pomysłem jest wybranie neutralnej zastawy (np. białej), która sprawdzi się przez cały rok, np. **Lucida** od marki Dekoria.pl. Wykonany z wysokiej jakości cienkościennej porcelany z perłowym połyskiem został ozdobiony na brzegach srebrnym wykończeniem.

Również wybór sztućców ma znaczenie. Jeśli lubisz jednak minimalistyczny wystrój, postaw na złoty komplet wykonany ze stali nierdzewnej, np. Chianti Gold – dzięki niemu każda aranżacja stołu będzie efektowna. Nie zapomnij również o serwetkach i ich odpowiednim ułożeniu. Dobrym pomysłem będzie spięcie ich obrączką – możesz wybrać np. taką z sylwestrowym motywem.

3. Podaj przekąski na oryginalnych tacach

Wiesz już, jak zaserwować główne dania, ale co z przekąskami? Prosty rozwiązaniem jest podanie deski serów: wystarczy wybrać kilka odmian pochodzących z różnych stron świata i urozmaicić kompozycję orzeszkami, bazylią czy suszoną żurawiną. Aby jednak przekąska wyglądała efektownie, zadbaj o odpowiednie naczynie. Do serów najbardziej pasują drewniane deski lub tace wykonane z naturalnego kamienia, np. łupka.

Jeśli cenisz zdrowe przekąski, podaj owoce. Pamiętaj jednak, by wybrać takie, po które łatwiej sięgnąć, np. winogrona. Możesz również przygotować większe owoce tak, by goście nie musieli ich obierać – np. pokrój jabłka lub pomarańcze w gotowe do zjedzenia ćwiartki. Podaj je na efektownym, srebrnym półmisku o ciekawym kształcie, np. **Kalyani**.

Poszukujesz inspiracji oraz pomysłów na aranżację noworocznego stołu? Wejdź na stronę internetowego sklepu z wyposażeniem wnętrz Dekoria.pl poświęconą [trendom w aranżacji wnętrz](#).



















