

Праздничные блюда.



* Рисуем настроение

Оригинальная и неожиданная подача блюд и напитков – это простой способ завладеть сердцами гостей и создать нужное настроение на вашем мероприятии. Перед вами 10 вариантов нестандартной презентации самых простых блюд, продуктов и напитков.

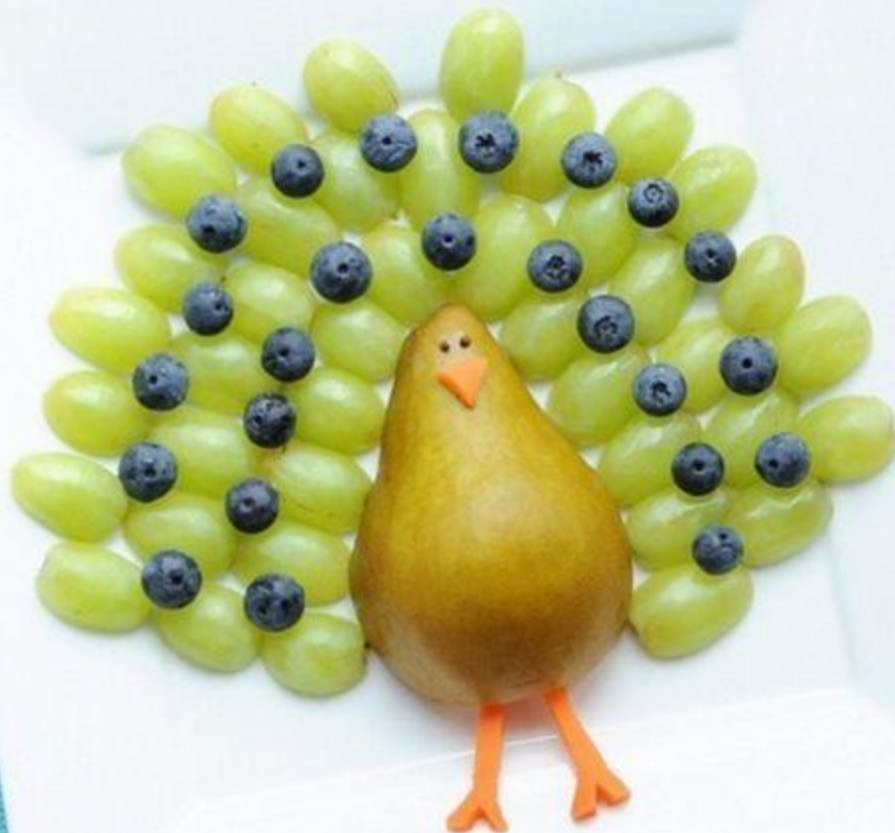




**изии из простых
ать необычные
ямо на тарелке.
дача не оставит
и гостей вашего
праздника.**

* **Забавные животные**

* Любые фрукты, которые есть в вашем активе, можно оформить в виде животных. Это могут быть объемные фигурки или картинки из ломтиков, выложенных на тарелке. Возможно, кому-то будет жалко их есть, зато такой десерт надолго запомнится и поднимет настроение.



* Идеи подачи напитков



* На торжестве гостям обязательно придется по душе креативная подача напитков. Подготовьте лед с добавлением цветов, зелени, ягод или фруктов. Его можно использовать при подаче охлажденных бутылок с напитками или добавлять прямо в бокалы.

По-праздничному украсить напитки помогут креативные палочки для коктейлей. Вкусным дополнением к напитку, которое можно поместить прямо в бокал, станет

* Нестандартные решения презентации блюдов



* Даже простые мини-закуски будут выглядеть стильно, если их подать на «подставке» из живой травы.

* Не меньше удивят гостей необычные десерты, напоминающие стаканчики с рассадой. А ведь это простой шоколадный пудинг, посыпанный шоколадной крошкой и украшенный веточкой мяты.

* Также оригинально будут смотреться «деревья» из зубочисток, на которые вместо листьев прикреплены кусочки фруктов или другого десерта.

* Варианты подачи мороженого



* Яркий, простой и удобный вариант подачи этого любимого многими освежающего десерта – закрыть кусочек мороженого с двух сторон печеньем. Особенно мило смотрится такой десерт, упакованный в легкую бумагу и перевязанный декоративной лентой. Не менее приятно будет смотреться мороженое в небольших баночках для консервации.

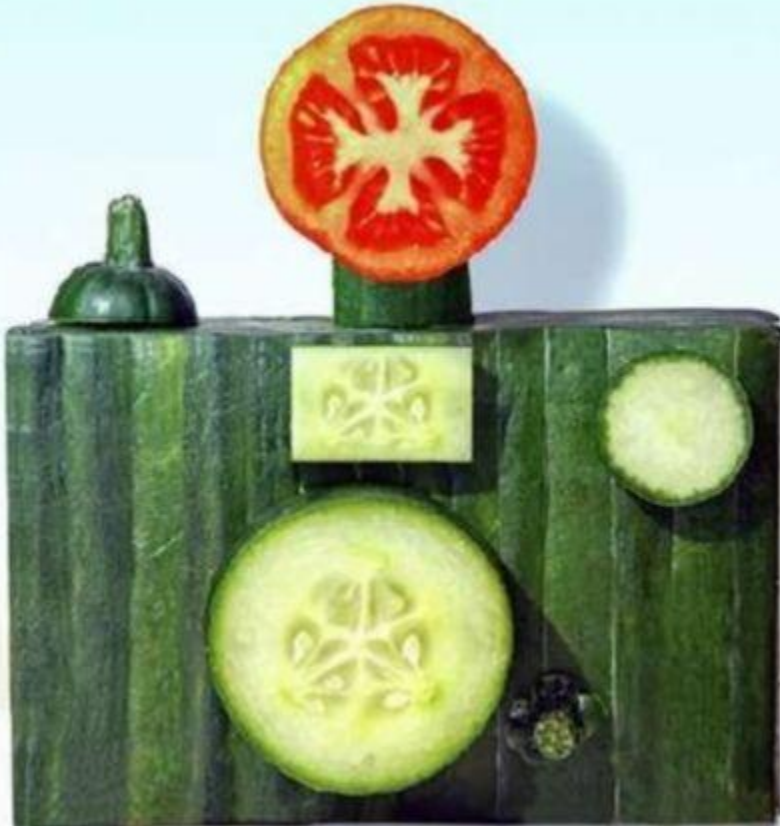
* **ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ**

** Любой праздник можно украсить оригинальной презентацией блюд. Для этого просто нужно использовать подручные средства, чтобы создать знакомые всем символы праздников*



*** Хорошая тема +
правильная подача**

** При подаче блюд также
можно обыграть тему
мероприятия. Немного
фантазии, и простые
блюда становятся
удачным дополнением
тематического вечера.*



* Флаги из продуктов



* К очередной вечеринке в японском стиле сделайте флаг Японии из суши и соусов, а на презентации какого-либо американского продукта будут удачно смотреться флаги США из ягод. Главное подобрать цвета и проявить креативность. Гости обязательно это оценят.

* Фруктовые букеты

* Такой букет создать очень просто: на основу крепится несколько деревянных шпажек, на которые нанизываются фигурные кусочки фруктов. Это отличная альтернатива букета для именинника, украшение для центра стола или просто изысканный десерт.



* Экономия со вкусом



* Самое сложное на мероприятии – удивить гостей и при этом сэкономить. Если еды предусмотрено немного, можно подать её на больших тарелках, часть которых будет оформлена каким-то рисунком или надписью соусом. Простая нарезка кубиками или при помощи формочек поможет сделать подачу фруктов оригинальной даже при ограниченном бюджете.