LA IMPORTANCIA DEL MENAJE EN UN RESTAURANTE

Uno de los elementos más importantes que forman parte de la imagen de un negocio gastronómico es el **menaje en un restaurante**. La mantelería, la cubertería y la vajilla deben estar cuidadas, pensadas y presentadas al detalle.

Un **menaje de un restaurante** que presente un toque exclusivo y diferenciador, puede dar un valor añadido que otros establecimientos no ofrecen. Y es que no hay nada más efectivo que sorprender a los comensales. Alimentos y platos cocinados con calidad son fundamentales, pero si se presentan en un contenedor único, todo lo que resulte exquisito, lo parecerá aún más.

Un menaje personal y original puede ser incluso parte de la carta de presentación de un restaurante. Algunos han descubierto lo mucho que gusta un plato bonito, **una taza original**, etc.

Una forma de hacer **destacar una pieza de una vajilla**, para que se muestre como una auténtica obra de arte es, por ejemplo, componer la mesa con elementos blancos e incluir entre todos ellos un **bol decorado con originales y delicadas filigranas de porcelana japonesa**.

La mentalidad de los empresarios suele estar dirigida más a lo práctico y funcional. En este sentido, muchos prefieren una vajilla resistente, que dure en el tiempo.

Pero hay restaurantes que hace tiempo que han descubierto **la importancia del menaje**. Presentar el guiso estrella de la casa, por ejemplo, en un plato rectangular o circular con un diseño exótico, es otra idea que puede hacer destacar al

establecimiento por su buen gusto, tanto gastronómico como decorativo.



Al servir una mesa es fundamental una vajilla completa en la que no falte nada. Presentar cada alimento o condimento en su recipiente correspondiente será necesario para dar una buena impresión al cliente. Y se puede jugar de muchas formas con dichos elementos. Por ejemplo, presentar toda la mesa en blanco, pero servir las salsas en **pequeñas tazas de porcelana decoradas con artísticos motivos** o con coloridos que rompan la monocromía, puede resultar un detalle elegante.

Otra idea: sobre una mantelería blanca, donde toda la vajilla se presenta en ese mismo color, se pueden disponer **boles de diferentes tamaños,** inspirados en magia de Japón, decorados con unos colores al mismo tiempo dulces y vibrantes. Resaltarán como flores surgidas en medio de un desierto.

Un último apunte: el menaje del restaurante, además de cumplir con una estética adecuada, acorde al tipo de restaurante, de contar con gusto estético y de ser completo, debe presentarse limpio e impecable.

Nos encanta la combinación que hacen con su vajilla en http://tatelmadrid.com/ o http://www.jockeyclubibiza.com/. ¡No dejéis de inspiraros!