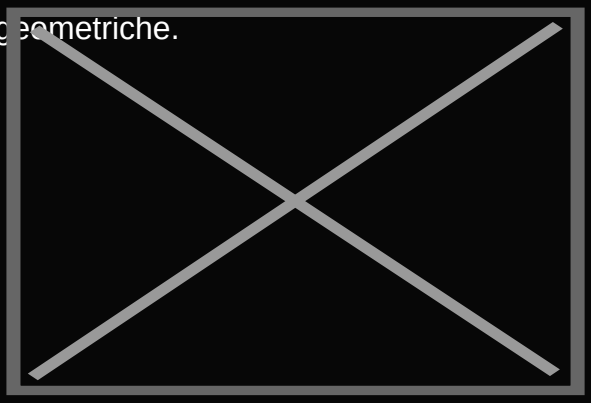
# Natale: idee per la tavola del ristorante

ancap-prater-natale-ff09f61d

Sempre più spesso si preferisce **festeggiare le ricorrenze natalizie fuori casa**. Per i ristoranti diventa allora importante poter offrire ai propri clienti un servizio che li faccia sentire accolti e coccolati. Oltre al menù, anche la mise en place ha un ruolo molto importante. **Ecco qualche idea per i ristoranti che vogliono dare un tocco particolare alla tavola!**

**Gold and white, ispirata al jugendstil** - È la tendenza imperante in questo fine 2018: quella ispirata al jugendstil, in perfetto stile Secessione Viennese. In questa tavola sono due i colori dominanti: l'oro e il bianco, entrambi brillanti e regali, per conferire alla tavola del ristorante un tocco di regalità. E non potrebbe esserci piatto più indicato di Prater, simbolo della fusione di modernità e contemporaneità. Una perfetta cornice alle pietanze delle festività, con le sue onde sinuose abbinate a forme geometriche.



**Natale contemplativo** - Agli sfarzi dell'oro si contrappone uno stile altrettanto contemporaneo, ideale per ristoranti in stile industrial chic o in stile nordico: è la tendenza green. I colori sono naturali, così come i materiali: via libera a pini, cortecce e legno. Il Natale Green vuole invitare alla contemplazione, così come la collezione Punti di Vista, il nuovo decoro espresso caratterizzato da pois multicolore che si posano sulla porcellana bianca. Perfetto per concludere il pranzo di Natale servendo il caffè in una tazza dall'estetica originale.

Oltre alle caratteristiche estetiche, tutte le collezioni **Ancap** sono studiate per garantire le migliori performance tecniche adatte all'uso professionale: cotta a 1410°C la porcellana dura feldspatica garantisce infatti robustezza, resistenza agli urti e agli shock termici, inalterabilità nel tempo e

adesione a tutte le più restrittive norme igieniche. I decori sono inoltre realizzati sottosmalto, e sono quindi resistenti anche ai lavaggi in lavastoviglie. Nel caso specifico delle tazze, infine, forma e spessori sono infatti pensati per esaltare l’aroma del caffè, permettere la perfetta formazione della crema e la persistenza del calore.