



Copas de vino



Azafates para servir



Vasos lindos



Platos de bocas

MIS FAVORITOS PARA

Happy Hour



Tablas para Quesos y Charcutería



Cuchillos y Pinzas



Copas de champagne



Platos para servir de varios niveles



Servilletas

Hielera



Tenedor para bocas



Sellador de botella de champagne

Para el bar

COPAS DE VINO

Estas copas son hechas con cristal de alta calidad, duraderas y reconocidas mundialmente por su diseño especializado y su capacidad para realzar las características de cada tipo de vino.

COPAS DE CHAMPAGNE

Sé que estamos acostumbrados a usar copas de champagne flauta, pero en esta copa más ancha, el champagne sabe mejor. Es la que usan los sommeliers y tomadores expertos

VASOS LINDOS

La presentación de los cocteles es tan importante como el sabor y con estos vasos lindos vas a elevar la experiencia de tus invitados.

[Encuétralos en mi lista en amazon: Entretener en casa. Los Esenciales](#)

HIELERA

*Para ocasiones especiales te recomiendo esta hielera de Mark and Graham. Tiene acabados elegantes y puede ser personalizada con tu nombre o las iniciales de tus apellidos. También puede ser un regalo bello para una pareja de recién casados, grabado con sus iniciales y con una botella de champagne *bien fría*.

[Mark and Graham Celebration Beaded Ice Bucket](#)

En esta hielera de Corkcicle el hielo te dura HORAS... por si tu fiesta dura más que un Happy "Hour" lo cual suele pasar en mi casa, no se hace agua todo el bar porque es térmica de primera

[Mi lista en amazon: Entretener en casa. Los Esenciales](#)



Para servir

TABLAS PARA QUESOS Y CHARCUTERÍA:

Este set de tablas esta hecho con madera de acacia, es un tipo de madera muy resistente a la humedad y al ataque de insectos y de hongos. Ideal para resistir la humedad de los quesos y charcuterías.

[Pottery Barn Piaf Round Serving Board](#)

[Pottery Barn Piaf Rectangle Serving Board](#)

Si estas buscando una tabla para mesas grandes con muchos invitados, esta es. También la puedes usar como centro de mesa.

[Pottery Barn Farmtable Cheese Board](#)

La tabla de queso de madrea de olivo de Williams Sonoma no solo es práctica, sino también una pieza que aporta elegancia y calidez a cualquier ocasión. Es una inversión para cualquier anfitrión.

[Williams Sonoma Olivewood 2 Tiered Cheese Board](#)

PINZAS, CUCHILLOS PARA QUESOS Y CHARCUTERÍA

Las pinzas son piezas pequeñas pero que destacan en las tablas de quesos y charcutería. Las de Crate and Barrel me encantan por ser sencillas, elegantes y duraderas.

[Crate and Barrel Mini Scissor Handled Serving Tongs](#)

Estos sets de cuchillos hacen el juego perfecto con las pinzas. Además de lindos, tienen una puntuación de 4,5+ estrellas.

[Crate and Barrel Marin 2-piece Cheese Knife Set](#)

[Crate and Barrel Cheese Knife](#)

Si te gustan más con un toque rústico, te recomiendo este set. Hacen juego con la tabla de madera de acacia de Pottery Barn.

[Pottery Barn Wood Handled Cheese Knives](#)



AZAFATES PARA SERVIR

*Versátil y funcional. Esta pieza destaca por sí sola con sus detalles. Al igual que la hielera que te recomiendo de Mark and Graham, este azafate también se puede personalizar. Sería un regalo lindo para una pareja de recién casados o para tener en tu wedding registry.

[Mark and Graham Celebration Beaded Serving Tray](#)

Si buscas algo más accesible, más de 100K usuarios califican con excelencia estas bandejas.

[Godinger](#)

PLATOS DE BOCAS

Clásicos, sencillos y prácticos. Estas son las características que debes de buscar para tu colección de platos.

[Pottery Barn Coupe Cocktail Plate](#)

TENEDOR PARA BOCAS

Finos y elegantes con acabado espejo. Estos tenedores son una excelente adición para resaltar tus aperitivos en reuniones o cenas. Lo mejor, es que puedes combinarlos con el resto de utensilios de la línea Caesna.

[Crate and Barrel Caesna Mirror Canape Fork](#)

*Si no te gustan los acabados de espejo, te recomiendo estos con acabado mate. Su diseño los hacen en piezas únicas.

[Pottery Barn Monique Ihuillier Rivoli Appetizer Forks](#)



Detalles Lindos

PLATOS PARA SERVIR DE VARIOS NIVELES

Esta pieza te aseguro que la vas a amar. Te ahorra espacio y la puedes usar para quesos, aperitivos, postres y hasta recuerdos si tienes un evento especial.

[Williams Sonoma Heirloom Silver 2-tiered Stand](#)

Una opción más rústica, más informal pero siempre elegante y sofisticada hecha de marmol.

[Crate and Barrel Tuscan Kitchen Marble 2-tier Server](#)

Si te gustan piezas más modernas, te recomiendo esta opción. Puedes servir bocas calientes.

[Crate and barrel Cambridge Satin Nickel 3-tier Stand](#)

Para servir alimentos fríos como ostras y crustáceos, te recomiendo esta opción. Su forma honda permite que llenes con hielo para mantener la temperatura.

[Crate and Barrel 2-tier Stainless Steel Seafood Tower](#)

SERVILLETAS

*Estas servilletas son un producto estrella en Amazon. Son muy cotizadas por ser finas, reutilizables y de alta calidad.

[Mi lista en amazon: Entretener en casa. Los Esenciales](#)

SELLADOR DE BOTELLA DE CHAMPAGNE

*Champagne que sobra? Eso casi nunca sucede en mi casa pero puedo decirte que con esta tapadera perduran las burbujas! Quien quiere desperdiciar un buen champagne?

[Mi lista en amazon: Entretener en casa. Los Esenciales](#)



Notas Importantes

ASTERISCOS

Si ves un asterisco al lado de uno de los productos significa que lo recomiendo como un obsequio para una pareja de recién casados o si estas por casarte, que lo incluyas en tu wedding registry.

QUÉ CANTIDAD COMPRAR?

Todo depende de cuántas personas sueles atender. En mi casa yo atiendo a 6 a 8 personas a la vez. Es el grupo que cabe cómodamente en mi sala. Entonces compraría el doble.

Es decir 12-16 de cada cosa. Por qué? Porque si solo compro 6 de cada cosa, qué pasa cuando se quiebra 1? Me quedo con 5 y no sirve...

DÓNDE COMPRO LOCALMENTE?

Zara Home, Eleganza y algunas veces en Aliss encuentro platos de bocas y copas lindas.

