Decoração de Festa



GUIA COMPLETO GRATUITO

Guia do Réveillon em Casa

Decoração, mesa da virada e receitas de Ano Novo

decoracaodefesta.net · @decoracaodefesta_net

NESTE GUIA

O que você vai encontrar

1. Decoração de Ano Novo: ideias simples, luxuosas e para a ceia
2. Receitas de Ano Novo: cardápio completo com lentilha, pernil e mousse

+ Checklist de montagem para imprimir · Páginas de anotações

Como usar este guia
Leia os capítulos na ordem em que vai preparar a festa, marque os itens das listas de compras e imprima o checklist do final para acompanhar a montagem no dia. Os links azuis levam para a versão online de cada capítulo, onde também estão os links das lojas.

CAPÍTULO 1

Decoração de Ano Novo: ideias simples, luxuosas e para a ceia



Uma boa decoração de Ano Novo se apoia em três elementos: paleta clara com brilho (branco, dourado, prata ou champanhe), muita luz quente e um ponto de destaque para a meia-noite, como uma mesa de ceia caprichada ou um painel para fotos. Com isso definido, o resto é escolher materiais que combinem com o seu espaço e orçamento.

Neste guia você vai ver paletas prontas, como montar a mesa da ceia, ideias de painel e balões, iluminação, a diferença entre uma decoração simples e uma luxuosa, e como aproveitar a decoração de Natal para a festa de fim de ano.

Paletas de cores para a virada

O branco domina o Réveillon brasileiro, mas a decoração não precisa ser toda branca. A regra que funciona é uma cor de base (que ocupa toalha, tecidos e grandes superfícies), um metal (para brilho em detalhes) e, se quiser, uma cor de destaque em flores ou guardanapos.

Estilo	Base	Metal	Destaque	Onde usar
Clássico	Branco	Dourado	Verde de folhagens	Ceia em família, salão
Moderno	Preto	Dourado	Branco	Festa noturna, apartamento
Delicado	Off-white	Champanhe ou rosé	Rosa-claro	Ceia intimista
Frio e elegante	Branco	Prata	Azul-marinho	Jantar formal
Praiano	Branco e areia	Dourado fosco	Azul-turquesa	Casa de praia, piscina
Simpatias da virada	Branco	Dourado	Amarelo, verde ou lilás	Festa descontraída

Se você gosta de combinações mais marcantes, roxo com dourado também rende uma festa de virada sofisticada; veja como dosar no post de decoração roxo e dourado.

Como montar a mesa da ceia

A mesa é a peça principal da noite: é onde todos passam mais tempo e onde a maioria das fotos acontece. Monte nesta ordem:

1. **Toalha:** branca ou off-white, com caimento de pelo menos 30 cm de cada lado. Se for de tecido liso, passe na véspera e guarde estendida.
2. **Caminho de mesa:** dourado, de linho cru ou de paetê, no centro, 40 a 50 cm mais curto que a mesa.
3. **Sousplat:** dourado, espelhado ou de palha natural, um por lugar, a 2 cm da borda.
4. **Pratos e talheres:** prato raso sobre o sousplat; garfos à esquerda, facas e colheres à direita.
5. **Taças:** uma para água e uma flauta para espumante, à direita, acima da faca.
6. **Guardanapo:** dobrado sobre o prato e preso com argola dourada ou um raminho de alecrim.
7. **Centro de mesa:** arranjos baixos (até 25 cm) de flores brancas intercalados com castiçais e velas.
8. **Detalhes:** confete dourado espalhado com moderação entre os arranjos e, se quiser, uma uva, uma romã ou uma folha de louro em cada lugar para as simpatias.

Para uma mesa de 6 lugares, a referência é 3 arranjos baixos e 4 a 6 velas em alturas variadas. Para 10 a 12 lugares, 5 arranjos e 8 a 10 velas. O cardápio também ajuda a decorar: travessas brancas, tábuas de frios e frutas cortadas compõem a cena. Ideias de pratos estão em receitas de Ano Novo.

> **Dica de ouro:** monte a mesa completa na véspera e tire uma foto do celular de cima. Ela mostra na hora onde falta equilíbrio e evita correria nas últimas horas do dia 31.



Cortina de paetê e balões formam um cenário de fotos rápido de montar.

Painel de fotos e balões

Na virada todo mundo quer foto, então vale reservar uma parede para isso. As opções mais fáceis:

- **Cortina de paetê ou franja metalizada:** fixe em um varão ou fita dupla face forte no alto da parede. Uma cortina de 1 x 2 m cobre o fundo de uma foto de duas a três pessoas.
- **Arco desconstruído de balões:** com 60 a 80 balões em três tamanhos (5", 9" e 12") nas cores branco, dourado cromado e transparente com confete.
- **Painel de tecido:** voil branco franzido com varal de luzes por trás dá efeito de "cortina de estrelas".
- **Números da virada:** balões metalizados de números grandes ou números recortados em papelão revestido de papel dourado, apoiados em um banco.

Para montar o arco de balões, encha os balões grandes primeiro e amarre em pares, depois em grupos de quatro; prenda os grupos em uma fita de arco ou fio de nylon e preencha os espaços com os pequenos. O passo a passo completo está em decoração com balões.

Se preferir comprar os itens prontos, separamos alguns que ajudam a montar o cenário:

🛍️ Itens para decorar o Ano Novo

- ☐ Cortina de paetê dourada
- ☐ Kit balões dourado e branco
- ☐ Balão número metalizado dourado
- ☐ Confete metalizado dourado
- ☐ Sousplat dourado

Links para comprar estes itens na Shopee e no Mercado Livre: https://decoracaodefesta.net/ano-novo/decoracao-ano-novo/

Iluminação e velas

A luz faz mais pela decoração de Ano Novo do que qualquer enfeite. Apague a luz branca do teto depois que todos chegarem e trabalhe com três camadas:

1. **Luz ambiente:** varal de luzes de LED branco quente (fio de 5 a 10 metros) no teto, na janela ou atrás de cortinas.
2. **Luz de mesa:** velas brancas em castiçais de alturas diferentes. Velas de LED são mais seguras perto de toalhas e crianças.
3. **Luz de destaque:** luminárias, lanternas ou cordões de luz dentro de garrafas e vasos de vidro.

Prefira lâmpadas e fios em tom quente (próximo de 2.700 K): eles deixam o dourado mais bonito e a pele melhor nas fotos. Luz fria em decoração branca tende a parecer hospitalar.

Decoração simples ou luxuosa

As duas propostas usam a mesma estrutura (paleta, mesa, luz e um ponto de foto). O que muda é o material e a quantidade.

Elemento	Versão simples	Versão luxuosa
Toalha	Branca de algodão ou tricoline	Linho ou cetim, com sobretoalha
Centro de mesa	Potes de vidro com velas e ramos verdes	Arranjos de rosas brancas, orquídeas e hortênsias
Louça	Pratos brancos que você já tem	Sousplat espelhado, louça com filete dourado
Taças	Taças de vidro simples	Taças de cristal lapidadas
Painel	Cortina de franja metalizada	Parede de flores ou painel de balões orgânico
Iluminação	Varal de luzes e velas em copos	Lustres, candelabros e velas de altura variada
Detalhes	Confete e guardanapo amarrado com barbante	Menu impresso, marcador de lugar com nome, carrinho de espumante

Como deixar a festa com cara de luxuosa sem exagero

- **Repita o mesmo elemento muitas vezes:** 20 velas iguais parecem mais caras que 5 velas diferentes.
- **Use alturas:** castiçais altos (30 a 40 cm) no centro da mesa e arranjos baixos nas pontas.
- **Escolha um só metal:** misturar dourado, prata e cobre na mesma mesa tira a sofisticação.
- **Flores de uma só espécie:** um vaso cheio de rosas brancas é mais elegante que um arranjo misto pequeno.
- **Bar de espumante:** uma mesa lateral com balde de gelo, taças enfileiradas e morangos em uma travessa.

Do Natal ao Ano Novo: aproveitando a decoração

A decoração de fim de ano pode ser pensada como uma só, que muda de cara entre os dias 25 e 31. Se a sua árvore e a mesa de Natal já estão em branco e dourado, a transição fica quase pronta:

- Retire os itens vermelhos e verdes mais marcados (laços, papai noel, meias) e mantenha bolas douradas, brancas e luzes.
- Troque o centro de mesa natalino por flores brancas e velas.
- Pendure estrelas e bolas douradas em fios de nylon de alturas diferentes sobre a mesa: viram "fogos" estáticos.
- Substitua a guirlanda da porta por uma de folhagens com fita dourada.

Se ainda está montando a decoração de dezembro, vale planejar as duas festas juntas. Veja ideias de decoração de Natal simples e elegante que conversam com a virada.



Na área externa, luz quente e tecido branco fazem quase todo o trabalho.

Área externa e apartamento pequeno

Muita gente passa a meia-noite do lado de fora para ver os fogos. Na área externa:

- **Teto de tecido:** faixas de voil branco presas de uma parede a outra, com varal de luzes entrelaçado.
- **Lanternas no chão:** marcam caminhos e degraus e evitam tropeços.
- **Piscina:** flores e velas flutuantes (próprias para água) e boias brancas ou douradas.
- **Puffs e almofadas brancas** sobre tapetes de sisal para criar cantos de conversa.
- **Repelente e ventilador** discretos: no verão, conforto é parte da decoração.

Para mais soluções para festas sob o céu de dezembro, confira as ideias de decoração de festa de verão.

Ano Novo em apartamento pequeno

Em sala pequena, a decoração precisa liberar circulação, porque na virada todo mundo se levanta ao mesmo tempo. Algumas soluções que funcionam bem em espaços de 15 a 25 m²:

- **Mesa encostada na parede:** transforme a ceia em buffet, com a mesa encostada e as pessoas se servindo. Libera o centro da sala para o brinde.
- **Decoração vertical:** varal de luzes na janela, estrelas penduradas no teto com fio de nylon e cortina de franja na parede ocupam zero espaço no chão.
- **Painel na porta da varanda:** se houver vista para fogos, o próprio vidro vira cenário. Basta emoldurar com uma guirlanda de folhagens e luzes.
- **Espelhos:** velas diante de um espelho dobram o efeito de luz sem dobrar a quantidade.
- **Poucas peças, mais impacto:** um único arranjo grande de flores brancas no aparador vale mais do que vários pequenos espalhados.

Para a varanda de apartamento, prefira luzes de LED a pilha ou USB, que dispensam extensão atravessando a sala, e fixe tudo com abraçadeiras: vento em andares altos derruba enfeites leves.

Contagem regressiva e detalhes

São os detalhes interativos que transformam a decoração em parte da festa:

1. **Balões de meia-noite:** encha balões transparentes com confete e prenda em uma rede no teto; solte na virada.
2. **Relógio decorado:** um relógio de parede grande, cercado de folhagens e luzes, vira o centro da contagem.
3. **Kit da virada:** em uma cesta, deixe chapéus, tiaras, apitos e língua de sogra nas cores da festa.
4. **Mural de desejos:** cartões em branco e caneta dourada para cada convidado escrever um desejo e prender em um varal com prendedores de madeira.
5. **Estação das simpatias:** potinhos com romã, uvas, lentilha e folhas de louro, com uma plaquinha explicando cada uma.
6. **Brinde:** deixe as taças de espumante servidas em uma bandeja 10 minutos antes, para que ninguém perca a contagem procurando bebida.

> **Dica de ouro:** use confete de papel, que é mais fácil de varrer do que o metalizado, e evite soltar confete perto da piscina ou de jardim, onde fica preso por semanas.

Checklist de montagem

Use esta sequência para não deixar nada para a última hora:

1. **Uma semana antes:** defina a paleta, teste as luzes (fios guardados do ano anterior costumam ter trechos queimados), separe toalhas e lave as taças.
2. **Três dias antes:** compre velas, confete, guardanapos e itens do kit da virada; encomende as flores para retirar no dia 31.

3. **Dois dias antes:** instale varal de luzes, tecidos e cortina do painel; arrume os móveis na posição final.
4. **Véspera:** passe e coloque a toalha, monte a mesa completa e organize a estação das simpatias.
5. **Dia 31, manhã:** monte os arranjos de flores e deixe em local fresco, longe do sol.
6. **Dia 31, tarde:** encha os balões, posicione as velas, gele as bebidas e separe o lixo reciclável em sacos nomeados para facilitar a limpeza.
7. **Uma hora antes dos convidados:** acenda as luzes, apague a luz do teto, espalhe o confete e faça a foto da decoração pronta.

Erros comuns (e como evitar)

- **Velas reais perto de tecido e balões:** mantenha distância mínima de 30 cm de toalhas soltas, cortinas e balões, ou use velas de LED.
- **Arranjos altos que bloqueiam a conversa:** na mesa, use até 25 cm de altura ou arranjos acima de 70 cm, com haste fina.
- **Brilho em excesso:** paetê, confete, glitter e metal no mesmo ambiente cansam. Escolha um ou dois materiais brilhantes.
- **Balões enchidos cedo demais:** balões de látex comuns murcham; encha no dia, de preferência à tarde.
- **Esquecer o espaço dos fogos:** deixe a área externa livre de tecidos soltos e balões se houver queima de fogos por perto.
- **Decorar só a mesa:** entrada, banheiro e área externa também aparecem; uma vela e um arranjo pequeno no lavabo já fazem diferença.

Perguntas frequentes

Quais as cores para decorar o Ano Novo?

Branco com dourado é a combinação mais usada. Também funcionam branco com prata, preto com dourado, off-white com champanhe e branco com detalhes nas cores das simpatias, como amarelo, verde ou lilás.

Como fazer uma decoração de Ano Novo simples e barata?

Use toalha branca, potes de vidro com velas, ramos verdes do jardim, varal de luzes e uma cortina de franja metalizada como painel. Aproveite a louça e os enfeites dourados de Natal que você já tem.

Como deixar a decoração de Réveillon luxuosa?

Repita elementos em grande quantidade, use castiçais altos, escolha um só metal, flores de uma única espécie e uma mesa de espumante. Toalha de linho ou cetim e louça com filete dourado completam o visual.

Com quanto tempo de antecedência montar a decoração?

Tecidos, luzes e painel podem ser montados de um a dois dias antes. A mesa pode ser posta na véspera, e flores e balões devem ficar para o próprio dia 31.

Dá para reaproveitar a decoração de Natal no Ano Novo?

Sim. Mantenha as luzes, as bolas brancas e douradas e os castiçais, retire os itens vermelhos e personagens natalinos e troque o centro de mesa por flores brancas e velas.

Para fechar o planejamento da virada, veja as receitas de Ano Novo, monte o painel com o guia de decoração com balões e, se a festa for no quintal, confira a decoração de festa ao ar livre.

Versão online deste capítulo: https://decoracaodefesta.net/ano-novo/decoracao-ano-novo/

CAPÍTULO 2

Receitas de Ano Novo: cardápio completo com lentilha, pernil e mousse



As receitas de Ano Novo mais tradicionais no Brasil combinam pratos simbólicos e práticos: lentilha (em salada ou com arroz), pernil ou outra carne assada, farofa, saladas frescas com romã e sobremesas geladas, como mousse de maracujá. Abaixo estão receitas completas com quantidades, um cardápio-modelo e o cronograma para cozinhar sem passar a virada na cozinha.

Todas as receitas usam ingredientes fáceis de encontrar e podem ser adiantadas em parte no dia 30 ou na manhã do dia 31.

Tradições que inspiram a ceia

Boa parte do cardápio de Ano Novo nasce de crenças populares sobre sorte e prosperidade. Não há regra, mas muitas famílias gostam de incluir esses itens:

- **Lentilha:** os grãos lembram pequenas moedas e são associados à fartura. Pode entrar em salada, sopa ou junto com o arroz.
- **Romã:** há o costume de comer algumas sementes e guardar outras na carteira. Na mesa, rende saladas lindas.
- **Uvas:** o hábito de comer 12 uvas à meia-noite, uma para cada mês, é muito difundido. Deixe cachos lavados e separados em potinhos.
- **Carnes de porco e peixe:** aparecem com frequência no cardápio. Já as aves costumam ser evitadas por quem segue a crença de que elas "ciscam para trás".
- **Frutas frescas:** como a virada cai no verão, saladas e sobremesas geladas fazem mais sucesso do que pratos muito pesados.

Cardápio-modelo e quantidades por pessoa

Um cardápio equilibrado para a virada tem uma carne principal, dois ou três acompanhamentos, uma salada, uma sobremesa e frutas. Use a tabela como ponto de partida e ajuste ao apetite da família e à hora em que a ceia será servida.

Item	Referência por adulto	Observação
Carne principal sem osso	cerca de 250 a 300 g crua	Com osso, aumente a quantidade; com duas carnes, reduza cada uma
Arroz	1 xícara crua para cada 4 pessoas	Arroz com lentilha rende um pouco mais
Farofa	2 a 3 colheres (sopa) servidas	Sobra costuma ir bem no almoço do dia 1º
Salada	1 a 2 xícaras de folhas ou grãos	Prepare o molho à parte
Sobremesa	1 porção individual	Faça 10% a mais para repetições
Uvas para a meia-noite	12 uvas	Lave e separe em potinhos antes
Espumante para o brinde	1 garrafa de 750 ml para 6 a 7 taças	Tenha opção sem álcool para crianças e motoristas

Para a parte visual, a mesa da ceia combina com as ideias de decoração de Ano Novo, em branco, dourado e prata.



Lentilha, romã e uvas: os símbolos da ceia.

Receitas com lentilha

Salada de lentilha (6 porções)

Ingredientes: 250 g de lentilha; 1 cebola-roxa pequena picada; 2 tomates sem sementes em cubos; meio pimentão amarelo em cubos pequenos; meia xícara de salsinha e cebolinha picadas; 4 colheres (sopa) de azeite; suco de 1 limão; sal e pimenta-do-reino a gosto.

1. Lave a lentilha e cozinhe em cerca de 1 litro de água, sem sal, por 15 a 20 minutos, até ficar macia mas com os grãos inteiros.
2. Escorra e espalhe em uma travessa para esfriar. Lentilha cozida demais vira papa, então prove a partir dos 15 minutos.
3. Misture o azeite, o limão, o sal e a pimenta em um potinho.
4. Junte a lentilha fria com cebola, tomate, pimentão e ervas. Tempere na hora de servir.

Pode ser feita no dia 30 sem o tomate e o molho, que entram no dia 31.

Arroz com lentilha e cebola caramelizada (8 porções)

Ingredientes: 2 xícaras de arroz; 1 xícara de lentilha; 3 cebolas grandes em meia-lua; 4 colheres (sopa) de azeite; 2 dentes de alho picados; sal a gosto; 1 colher (chá) de cominho em pó (opcional).

1. Cozinhe a lentilha em 3 xícaras de água por 10 minutos. Ela deve ficar firme. Reserve com a água do cozimento.
2. Em outra panela, refogue o alho em 1 colher de azeite, junte o arroz e mexa por 2 minutos.
3. Acrescente a lentilha com o caldo e complete com água até ter cerca de 4 xícaras de líquido no total. Tempere com sal e cominho.
4. Cozinhe com a panela semitampada em fogo baixo, por 15 a 20 minutos, até secar.
5. Enquanto isso, doure as cebolas no azeite restante em fogo médio-baixo, mexendo de vez em quando, por 20 a 25 minutos, até ficarem bem escuras e adocicadas.
6. Sirva o arroz com as cebolas por cima.

Prato principal: pernil assado

Rende de 10 a 12 porções. O segredo é marinar com antecedência e assar coberto antes de dourar.

Ingredientes: 1 pernil suíno sem osso de cerca de 3 kg; 1 xícara de suco de laranja; suco de 2 limões; 1 cebola; 8 dentes de alho; meia xícara de azeite; 2 folhas de louro; 2 ramos de alecrim; 1 colher (sopa) e meia de sal; pimenta-do-reino a gosto.

1. **Na véspera:** bata no liquidificador o suco de laranja, o limão, a cebola, o alho, o azeite, o sal e a pimenta.
2. Faça furos na carne com uma faca fina, coloque em um saco próprio para alimentos ou em uma travessa, cubra com a marinada, o louro e o alecrim.
3. Deixe na geladeira de 12 a 24 horas, virando a carne uma ou duas vezes.
4. **No dia:** preaqueça o forno a 200 °C. Coloque o pernil em uma assadeira com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse por cerca de 2 horas, regando com o caldo a cada 40 minutos.

5. Retire o papel-alumínio e asse por mais 40 a 60 minutos, até dourar. A carne está pronta quando estiver macia ao garfo e o caldo que sai ao furar sair claro, sem partes rosadas no centro.
6. Deixe descansar 15 minutos antes de fatiar, para não perder o suco.

> **Dica de ouro:** o tempo de forno muda conforme o tamanho da peça e o forno de cada casa. Programe o pernil para ficar pronto 1 hora antes da ceia: ele pode descansar coberto e ser aquecido rapidamente, mas não dá para apressar uma carne que ainda está crua no meio.

Acompanhamentos e saladas

Farofa de castanha e uva-passa (8 porções)

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de manteiga; 1 cebola picada; 2 xícaras de farinha de mandioca torrada; meia xícara de castanha-de-caju ou castanha-do-pará picada; meia xícara de uva-passa (opcional); 3 colheres (sopa) de salsinha; sal a gosto.

1. Derreta a manteiga e doure a cebola por 5 minutos.
2. Junte as castanhas e mexa por 2 minutos.
3. Acrescente a farinha aos poucos, mexendo sempre, por 5 minutos em fogo baixo.
4. Desligue, misture a uva-passa e a salsinha e acerte o sal.

Salada de folhas com romã (6 porções)

Ingredientes: 1 maço de folhas variadas (alface, rúcula, agrião); sementes de 1 romã; 150 g de queijo branco em cubos; meia xícara de nozes ou castanhas; molho com 4 colheres (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de mel, suco de meio limão e sal.

Lave e seque bem as folhas, monte em uma travessa larga, espalhe o queijo, a romã e as nozes por cima. Sirva o molho à parte para as folhas não murcharem.

Para outras ideias de pratos e bebidas para servir a muita gente, veja as comidas e bebidas para festa. E, se você está planejando as duas datas juntas, as receitas de Natal dividem vários preparos com a virada.

Se preferir comprar pronto, separamos alguns utensílios que ajudam no preparo e no serviço:

🛍️ Utensílios para a ceia de Ano Novo

- ☐ Assadeira grande para pernil
- ☐ Travessa de vidro refratário
- ☐ Taça de espumante
- ☐ Jarra para ponche
- ☐ Tacinha de sobremesa
- ☐ Saco para marinar carne

Links para comprar estes itens na Shopee e no Mercado Livre: https://decoracaodefesta.net/dicas-gerais/receitas-de-ano-novo-ideias-e-dicas/

Sobremesa e bebida sem álcool

Mousse de maracujá (8 tacinhas)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado; 1 caixinha de creme de leite (200 g); suco concentrado de maracujá na mesma medida da lata de leite condensado. Para a calda: polpa de 2 maracujás com sementes, 2 colheres (sopa) de açúcar e um quarto de xícara de água.

1. Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco no liquidificador por 3 minutos.
2. Distribua em tacinhas e leve à geladeira por pelo menos 4 horas.
3. Para a calda, ferva a polpa, o açúcar e a água por 5 minutos. Espere esfriar e cubra as tacinhas na hora de servir.

Ponche de frutas sem álcool (cerca de 2,5 litros)

Ingredientes: 1 litro de suco de uva integral gelado; 1 litro de água com gás ou refrigerante de limão gelado; 2 maçãs em cubos pequenos; 1 xícara de uvas cortadas ao meio; 1 xícara de morangos em fatias; folhas de hortelã; gelo.

Coloque as frutas na jarra ou poncheira com o suco e leve à geladeira por 1 hora. Junte a água com gás, a hortelã e o gelo só na hora de servir, para manter o gás.



Sobremesa gelada e ponche sem álcool.

Cronograma de preparo

Quando	O que fazer
Dia 29 ou 30	Compras de carne, grãos, frutas e bebidas; congelar gelo
Dia 30, à noite	Marinar o pernil; cozinhar a lentilha da salada; torrar as castanhas
Dia 31, de manhã	Fazer o mousse; lavar folhas e separar uvas em potinhos
Dia 31, à tarde	Assar o pernil; fazer a farofa e as cebolas caramelizadas
1 hora antes da ceia	Arroz com lentilha; montar saladas; preparar o ponche
Na hora de servir	Temperar saladas; colocar calda no mousse; gás e gelo no ponche

Erros comuns (e como evitar)

- **Deixar tudo para o dia 31:** a cozinha fica cheia e o forno não dá conta. Adiante marinadas, sobremesa e cortes.
- **Comida fora da geladeira por horas:** no calor de dezembro, pratos com carne, maionese e laticínios não devem ficar mais de 2 horas em temperatura ambiente. Sirva em porções e reponha.
- **Temperar a salada cedo demais:** as folhas murcham e a lentilha encharca. Molho só na hora.
- **Cozinhar a lentilha demais:** ela desmancha. Comece a provar aos 15 minutos.
- **Esquecer as opções sem álcool:** crianças, gestantes e quem vai dirigir também brindam.
- **Calcular comida sem contar a sobremesa e os petiscos:** se houver entradas, reduza um pouco a quantidade de carne por pessoa.

Perguntas frequentes

O que não pode faltar na ceia de Ano Novo?

Para quem segue as tradições populares, lentilha, romã e uvas para a meia-noite. No cardápio, uma carne assada, arroz, farofa, uma salada fresca e uma sobremesa gelada formam uma ceia completa.

Quanto de carne calcular por pessoa na ceia?

Como referência, cerca de 250 a 300 g de carne sem osso crua por adulto quando há um só prato principal. Se houver duas carnes ou muitos petiscos, reduza a quantidade de cada uma.

Como fazer lentilha para o Ano Novo sem desmanchar?

Cozinhe em bastante água, sem sal, por 15 a 20 minutos e prove a partir dos 15. Escorra assim que os grãos estiverem macios mas inteiros e espalhe em uma travessa para parar o cozimento.

Dá para preparar a ceia de Ano Novo no dia anterior?

Dá para adiantar bastante: marinar a carne, cozinhar a lentilha, torrar castanhas e fazer a sobremesa. Assados, arroz e saladas temperadas ficam melhores feitos no próprio dia 31.

Qual sobremesa fácil servir no Ano Novo?

Mousse de maracujá, salada de frutas e pavês são práticos porque ficam prontos na geladeira com horas de antecedência e combinam com o calor do verão.

Para deixar a noite completa, veja as ideias de decoração de Ano Novo e, se a ceia for na varanda ou no quintal, as dicas de decoração de festa ao ar livre.

Versão online deste capítulo: https://decoracaodefesta.net/dicas-gerais/receitas-de-ano-novo-ideias-e-dicas/

PARA IMPRIMIR

Checklist de montagem

☐ Toalha: branca ou off-white, com caimento de pelo menos 30 cm de cada lado. Se for de tecido liso, passe na véspera e guarde estendida.

☐ Caminho de mesa: dourado, de linho cru ou de paetê, no centro, 40 a 50 cm mais curto que a mesa.

☐ Sousplat: dourado, espelhado ou de palha natural, um por lugar, a 2 cm da borda.

☐ Pratos e talheres: prato raso sobre o sousplat; garfos à esquerda, facas e colheres à direita.

☐ Taças: uma para água e uma flauta para espumante, à direita, acima da faca.

☐ Guardanapo: dobrado sobre o prato e preso com argola dourada ou um raminho de alecrim.

☐ Centro de mesa: arranjos baixos (até 25 cm) de flores brancas intercalados com castiçais e velas.

☐ Detalhes: confete dourado espalhado com moderação entre os arranjos e, se quiser, uma uva, uma romã ou uma folha de louro em cada lugar para as simpatias.

☐ Lave a lentilha e cozinhe em cerca de 1 litro de água, sem sal, por 15 a 20 minutos, até ficar macia mas com os grãos inteiros.

☐ Escorra e espalhe em uma travessa para esfriar. Lentilha cozida demais vira papa, então prove a partir dos 15 minutos.

☐ Misture o azeite, o limão, o sal e a pimenta em um potinho.

☐ Junte a lentilha fria com cebola, tomate, pimentão e ervas. Tempere na hora de servir.

☐ Cozinhe a lentilha em 3 xícaras de água por 10 minutos. Ela deve ficar firme. Reserve com a água do cozimento.

☐ Em outra panela, refogue o alho em 1 colher de azeite, junte o arroz e mexa por 2 minutos.

☐ Acrescente a lentilha com o caldo e complete com água até ter cerca de 4 xícaras de líquido no total. Tempere com sal e cominho.

☐ Cozinhe com a panela semitampada em fogo baixo, por 15 a 20 minutos, até secar.

Anotações

Data: ___/___/_____ Convidados: _____ Tema e cores: _____

Gostou do guia?

Tem muito mais ideias, passo a passo e guias gratuitos no site.

decoracaodefesta.net/guias

Instagram: @decoracaodefesta_net

Guia gratuito. Pode compartilhar à vontade, sem alterar o conteúdo.
Algumas imagens são ilustrativas, criadas digitalmente.