

Come preparare il cenone di capodanno 2025 dalla tavola al cibo

Organizzare il cenone di Capodanno perfetto richiede un po' di pianificazione, ma è anche un'occasione meravigliosa per creare ricordi indimenticabili con i tuoi cari. Ecco una guida dettagliata su come preparare una serata speciale, dalla decorazione della tavola ai piatti da servire.

Preparazione della Tavola

Decorazioni e Atmosfera

1. **Colori Tema:** Scegli una combinazione di colori elegante e festosa, come oro e bianco, argento e blu, o rosso e dorato.
2. **Centrotavola:** Un centrotavola con candele, fiori freschi o una composizione di palline natalizie può aggiungere un tocco di classe.
3. **Segnaposto:** Crea dei segnaposto personalizzati per ogni ospite; puoi utilizzare piccole targhette con i nomi o piccoli omaggi.

Setting della Tavola

1. **Posate e Bicchieri:** Disporre le posate in modo corretto e assicurarsi di avere bicchieri adeguati per vino e acqua.
2. **Tovagliato:** Un'elegante tovaglia in lino o seta, abbinata a tovaglioli coordinati, farà una grande impressione.
3. **Piatti e Stoviglie:** Utilizza il miglior servizio di

piatti che hai, preferibilmente bianco o in tema con i colori scelti.

Il Menù del Cenone

Antipasti

1. **Crostini con Salmone Affumicato:** Fette di pane tostato con salmone, crema di formaggio, e una spruzzata di limone.
2. **Insalata di Mare:** Un mix di calamari, gamberi e cozze conditi con olio extravergine di oliva e limone.

Primi Piatti

1. **Risotto allo Champagne e Scampi:** Un risotto cremoso sfumato con champagne e arricchito da scampi freschi.
2. **Lasagne al Pesto e Patate:** Un'alternativa vegetariana con pesto genovese, patate e besciamella.

Secondi Piatti

1. **Filetto di Manzo al Pepe Verde:** Un classico filetto cotto alla perfezione e servito con una salsa al pepe verde.
2. **Branzino al Forno:** Branzino cotto al forno con erbe aromatiche, limone e olive.

Contorni

1. **Patate al Forno:** Patate croccanti e dorate, aromatizzate con rosmarino.

2. **Verdure Grigliate:** Una selezione di verdure di stagione grigliate e condite con olio e sale.

Dolci

1. **Tiramisù:** Il classico dolce italiano con strati di savoiardi, crema al mascarpone e cacao.
2. **Panettone Artigianale:** Non può mancare il dolce tipico del Natale, servito con una crema al mascarpone.

Bevande

1. **Vino Bianco e Rosso:** Scegli vini che si abbinino bene con i piatti serviti.
2. **Prosecco:** Per il brindisi di mezzanotte, il prosecco è un must.
3. **Cocktail di Benvenuto:** Inizia la serata con un cocktail come il Bellini o l'Aperol Spritz.

Consigli Finali

1. **Musica:** Crea una playlist di musica rilassante per creare l'atmosfera giusta.
2. **Organizzazione:** Prepara quanto più possibile in anticipo per goderti la serata con i tuoi ospiti.
3. **Sorprese di Mezzanotte:** Prepara dei piccoli fuochi d'artificio o sparacoriandoli per festeggiare l'arrivo del nuovo anno.

Buona preparazione e buon anno nuovo!



Cari amici, vi auguro un felice e prospero anno nuovo! Che il 2025 porti gioia, pace, salute e tanta felicità a voi e ai vostri cari. Brindiamo insieme a nuovi inizi e a meravigliose avventure future! La redazione di **Trendynet**