

Festeggiare il Natale: 5 idee low cost per stare con gli amici

Autore: francesca

Data: 15 Dicembre 2011



Dobbiamo proprio ammettere che le vacanze di Natale sono totalmente incentrate per la maggior parte sul cibo. Questa tendenza, sebbene ancora molto apprezzata, pare essere sempre più insostenibile per chiunque, sia per ragioni economiche, sia per ragioni di sovrappeso. Potrebbe, pertanto, essere una buona idea quella di fare una pausa dai classici **banchetti iper-grassi** e lasciare spazio a [buffet con aperitivi e cocktail](#). Si tratta di entrare in un nuovo modo di festeggiare il Natale con amici e parenti, nelle diverse fasce orarie del giorno e prevedendo anche giochi di società, maggiore dinamicità e un abbassamento non indifferente dei costi!

Natale con il brunch

Per iniziare, si possono invitare gli amici anche in casa propria **sin dalla colazione** e non soltanto di sera. Si tratta, in questo caso, di organizzare un brunch! Si può iniziare con champagne e succo d'arancia o caffè e tè per chi lo preferisce e poi servire il brunch verso le 15.00: in questo modo si

ha il tempo di svegliarsi con calma e preparare tutto in poco tempo: piatti unici accompagnati da uova e pancetta, pane tostato, crostini, tramezzini, formaggi morbidi e una buona o torta con macedonia di frutta, muffin e succo per un tavolo da [brunch di Natale davvero ben fornito](#).

Un pranzo di Natale a sorpresa

Questo è un ottimo modo per invitare amici e parenti senza spendere un patrimonio e senza dover preparare tutto da soli: ogni ospite porterà una pietanza a sorpresa. In casa, intanto, si possono predisporre dei **punti di ristoro con cioccolata calda, caffè aromatizzato** e bevande festive come zabaione e vin brulè. I piatti preparati da amici e parenti saranno disposti su tavoli apparecchiati per il Natale e l'ambiente sarà pervaso da profumi e buona musica.

Cocktail party di Natale

Preparare una serie di cocktail semplici e poco alcolici in maniera che gli ospiti possano mescolare le loro bevande. Allestire alcuni tavoli con spuntini semplici, come le noci speziate, vassoi di antipasti o di un formaggio e **salumi freschi**.

Spuntini di Natale con vini e formaggi

Se avete amici che amano i formaggi e i vini, potete allestire una sorta di **degustazione con tanto di passerella e servizio fai-da-te**. Acquistate 4 – 5 tipi di vini diversi tra secchi e fruttati e altrettanti formaggi di buona qualità. Create diverse postazioni con un vino in coppia con un formaggio, magari proponendo delle schede illustrative sulle caratteristiche degli uni e degli altri. In alternativa potete preparare alcuni **taglieri di formaggi misti** che accontentino un po' di gusti. Preparate delle **ciotole con miele e marmellate** per accompagnare i formaggi stessi. Accompagnate con pane speziato alle noci o ai cereali. Aggiungete dei taralli al finocchietto. I vini consigliati sono i seguenti: [Falanghina](#), [Aglianico](#), Nero d'Avola, Brunello di Montalcino, Amarone della Valpolicella e Greco di Tufo.

Pomeriggio di Natale con i dolci

Se volete completare il vostro banchetto nel migliore dei modi o trascorrere un pomeriggio dolce, con tè, caffè e giochi da tavolo, potete allestire un buffet con dessert a scelta: **tiramisù, muffin, dessert al cioccolato**, torta della nonna o biscotti di Natale di diverse varietà, pan di zenzero e torta di frutta.

Qualsiasi festa di Natale che si rispetti, infine, deve essere adornata da un bell'albero di Natale e, preferibilmente, da piccoli e allegri regali da scartare insieme. In questo modo la festa del Natale farà sentire i suoi profumi e la sua allegria sin dal primo pomeriggio, cui potrà seguire un film da guardare insieme su divani e cuscini sistemati ovunque.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/festeggiare-il-natale-5-idee-low-cost-per-stare-con-gli-amici/>

Generato il 25/04/2025