



Dicas Flor do Trigo para sua festa ser um sucesso

Reunimos aqui nesse e-book dicas especiais para você fazer uma festa!!!

Pode ser uma comemoração simples ou mais sofisticada é só seguir estes passos para ter sucesso.

E lembre-se que toda a nossa equipe está pronta para lhe ajudar na encomenda das delícias da sua comemoração e surpreender seus convidados.





O começo

Flores, ingredientes, temperos, velas, pratos, travessas, balde de gelo, bebidas, trilha sonora.

Por onde começar?

Planejamento: é a palavra-chave da realização de um bom evento.

Organização: organizar é diferente de planejar. Planejar é idealizar, sonhar, criar, enquanto organizar é realizar, esquematizar, colocar cada coisa em seu lugar. Organizar um evento requer envolvimento, responsabilidade, habilidade e carinho pelos convidados.

A lista

Como não dá para convidar todos os amigos e a árvore genealógica inteira, comece a lista pelos que são de casa, ou melhor, pelo “elenco fixo”, como sugere a jornalista Chris Campos, autora do Almanaque das festas instantâneas (Ed. Memória Visual). “Em seguida, parta para o ‘elenco convidado’: aquele que você não vê há tempos, uma nova amiga do trabalho, um amigo de outro...”

Para diminuir a síndrome do “acho que não vem ninguém” ou não esquecer algum item importante, tenha ao lado um fiel escudeiro. Pode ser uma amiga querida, o marido/namorado, a irmã, a prima... Alguém que possa ajudar nos ajustes dos últimos detalhes, que amenize a angústia da espera e que fale que tudo vai sair às mil maravilhas. E relaxe: depois das dicas a seguir, sua festa só pode dar certo.

O número de convidados vai determinar o tamanho de sua festa. Se o número de convidados for acima de 20 pessoas, você precisará de ajuda. Desde o serviço de copeira e garçons, até os serviços de um personal chef. Hoje existem no mercado diversos tipos de serviços para eventos que podem facilitar a sua vida.

Data, horário e local

Data e horário: determine a data e o horário antes de procurar o local, isso facilita a negociação.

O local: Com a lista de convidados pronta, você já terá uma melhor noção do espaço necessário para seu evento. Considere o lugar mais acessível para a maioria dos convidados, bem como reserva da data com antecedência para não correr riscos de perder a reserva. A antecedência também é importante para que você tenha tempo de planejar a decoração e se inteirar bem as regras do estabelecimento. É importante considerar na escolha do local, o clima na data, chuva ou sol, frio ou calor e suas variações.

Ajudantes: Escolha uma pessoa ou mais para te auxiliar na organização e inclusive no dia da festa.



O convite

O convite é a primeira impressão do evento. Um convite simples mas bem escrito, discreto e bonito pode ser mais bem visto do que um cheio de cores, grande e com muitos detalhes.

Convidar sempre com pelo menos 20/30 dias de antecedência. Planejar e organizar pelo menos três meses antes.

Ideia: Crie um evento no Facebook com todos os convidados: Esse é um novo modelo de convite, onde não há necessidade de convites físicos nem gastar fortunas com ligações para cada um dos convidados. Dessa forma você começa a triar quem vai realmente ou não e também tem a possibilidade de impor as regras do evento (como convidados extras, sugestão de playlist e etc). Esses eventos ajudam muito na interação dos convidados pré-festa e geram entusiasmo antecipado. Claro que é opcional e você ainda assim pode fazer os convites de forma tradicional.

Ideias de convites criativos



Bebidas

Não é difícil achar na internet fórmulas de cálculo de bebidas para o regabofe. Além dessas referências, entretanto, é preciso avaliar o perfil de seus convidados e a ocasião. Vai ser um almoço com três horas de duração ou daqueles que acabam emendando com o jantar? Que opções agradam à maioria dos convidados? “Servir caipirinha, uísque, champanhe, vinho, cerveja, tudo, é até deselegante”, avisa a banqueteira Aninha Gonzalez. Em vez de montar um balcão etílico que mais parece balada de república estudantil, feche em algumas poucas e boas opções. Aninha orienta seus clientes a escolher as bebidas de acordo com a estação:

Cálculo base

600 ml de refrigerante por pessoa;
600 ml de suco (frutas diversas) por pessoa;
800 ml de cerveja por pessoa;
200 ml de água por pessoa;

E não se esqueça de incluir gelo nas compras!

TEMOS VÁRIAS OPÇÕES DE CERVEJAS, REFRIGERANTES E SUCOS PARA SUA FESTA!

Atenção às minorias

Vegetarianos, alérgicos, intolerantes a lactose... Para ninguém passar fome, pergunte antes se os convidados têm restrições alimentares ou providencie curingas para servir no dia.



Comidinhas

Para que complicar ?

Uma entrada (que pode ser uma salada), uma carne com um acompanhamento, mais uma segunda opção, como uma torta ou uma massa, é o menu mais enxuto possível para um jantar, diz a banqueteira Aninha Gonzalez. Resista à tentação de estreitar aquele prato incrível no dia D. “Inventar misturas agridoces, combinações mirabolantes ou testar novas receitas pode não dar certo em dia de festa”, alerta Aninha. Mais do que elaborações complicadas ou itens caros, o essencial é usar ingredientes de qualidade. Servir uma salada de mussarela de búfala, manjericão e tomates, com um bom azeite e um pão italiano, é simples e delicioso.

Acerte os ponteiros

Se o convite é para as 20h ou 21h, subentende-se que será servido um jantar, certo? Caso a ideia for fazer uma balada, marque o encontro para depois das 22h. Assim, ninguém vai chegar faminto e você poderá oferecer apenas aperitivos, como queijos, castanhas e frutas secas e pães.

Cálculo de comidas

Conte quantos convidados você pretende receber e confira a faixa etária dos convidados. Quanto mais jovens, mais comida será consumida. O mesmo vale para os homens, que acabam comendo mais do que as mulheres.

Claro que todas essas quantidades vão variar de acordo com o tempo da festa que você pretende dar. Numa festa de 4 horas de duração, você pode seguir as dicas acima e aumentar proporcionalmente a cada hora que for acrescentada.

Ah! Outra coisa importante: calcule de 2 a 3 copos por pessoa (no caso dos de vidro) e de 4 a 5 (se forem de plástico). Os copos de vidro devem variar entre tulipas, taças, copos para refrigerante, água e etc.



Quantidade de Comida por pessoa

Canapés – 4 ou 5 por pessoa.
Salgadinhos s/ jantar – 12 a 15 por pessoa
Salgadinhos c/ jantar – 6 a 8 por pessoa
Sanduíches – 1 metro de sanduíche serve 6 pessoas.
Mini sanduíches- 8 por pessoa
Sanduíche - 2,5 unidade
Queijos e frios – 150g por pessoa.
Pão - 50 g por pessoa
Patês - 20g por pessoa
Mini Cachorro quente - 5 por pessoa
Pizza - 3 fatias por pessoa

Arroz – 50g por pessoa (ainda cru).
Massas – 150 a 200g por pessoa.
Camarão – 70g por pessoa.
Carne e peixes – 200g por pessoa.
Churrasco – 300g por pessoa

Docinhos – 5 a 6 por pessoa
Bolo – 100 a 150g por pessoa
Sorvete – 1kg = 20 bolas.
Calcula-se uma bola por pessoa
Pudim - 100g por pessoa

CONFIRA NOSSA LISTA DE PRODUTOS PARA SUA FESTA.

Marque com um X as opções que nossa equipe irá te ajudar a definir as quantidades.

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mini hamburquinho | <input type="checkbox"/> Beijinho |
| <input type="checkbox"/> Mini salgado de frios | <input type="checkbox"/> Bolo confeitado |
| <input type="checkbox"/> Mini pão de queijo | <input type="checkbox"/> Brigadeiro |
| <input type="checkbox"/> Mini pizza | <input type="checkbox"/> Bolo gelado |
| <input type="checkbox"/> Ciabatta com rúcula | <input type="checkbox"/> Bombo doce |
| <input type="checkbox"/> mortadela defumada e | <input type="checkbox"/> Cap cake |
| <input type="checkbox"/> tomate seco. | <input type="checkbox"/> Carolina doce |
| <input type="checkbox"/> Croissant - vários sabores | <input type="checkbox"/> Casadinho |
| <input type="checkbox"/> Mini salgado assado | <input type="checkbox"/> Pudim |
| <input type="checkbox"/> Mini salgado frito | <input type="checkbox"/> Pingo de ouro |
| <input type="checkbox"/> Patês | <input type="checkbox"/> Pão doce |
| <input type="checkbox"/> Pizza fechada | <input type="checkbox"/> Pudim de padaria |
| <input type="checkbox"/> Salgado folheado | <input type="checkbox"/> Pudim de leite |
| <input type="checkbox"/> Rosca salgada | <input type="checkbox"/> condensado |
| <input type="checkbox"/> Baguete recheada | <input type="checkbox"/> Rosca doce |
| <input type="checkbox"/> Carolina salgada | <input type="checkbox"/> Samanta |
| <input type="checkbox"/> Mini cachorro quente | <input type="checkbox"/> Sonho |
| <input type="checkbox"/> Mini lanche natural | <input type="checkbox"/> Torta paulista |
| <input type="checkbox"/> Pão de cachorro quente | <input type="checkbox"/> Torta holandesa |
| <input type="checkbox"/> Pão de hambúrguer | <input type="checkbox"/> Trufa |
| <input type="checkbox"/> Pão de leite | |
| <input type="checkbox"/> Tábua de frios | |
| <input type="checkbox"/> Pão de torresmo | |

Cálculo de comidas

Já para entradas e pratos quentes conta é "um por um", ou seja, o número de convidados multiplicado pelo de pratos. Na hora de escolher o cardápio opte pelo básico para não errar e agradar a todos. A combinação entrada, massa e carne é sempre uma boa pedida. Para almoços ou jantares, calcula-se 300 gramas de carne por pessoa, 50 gramas de arroz cru e 150 gramas de legumes ou verduras.

Nos churrascos, 400 gramas de carne para cada pessoa é o suficiente. O ideal é que seja servido mais de uma opção de carne. Caso haja outros pratos como pão, salada e maionese, a conta é outra. Neste caso, a quantidade de carne por pessoa cai para 200 gramas.



Doces

Bolos de aniversário também entram na conta. Calcule em média 100 gramas de bolo por pessoa. Porém, se houver uma outra sobremesa ou outros doces na festa, a quantidade cai para 60 ou 80 gramas por pessoa. Para docinhos em geral, calcula-se três unidades para cada convidado. Caso eles sejam a única sobremesa o número sobe para seis por convidado. Na hora de escolher, varie nos sabores. Mesas com doces diversos são sucesso em todas as comemorações.



Detalhes que fazem a diferença

Luz especial

Iluminação bem pensada é fundamental para deixar a sala de todo dia com cara de festa. Apague as lâmpadas do teto e dê destaque às luzes indiretas. Crie spots no chão, virando o abajur para a parede. Espalhe velas pela casa – você pode até alugá-las em empresas especializadas. E improvise: copos e taças podem se transformar em lanternas e ganhar cúpulas de papel. “Na festa de uma cliente pianista, usamos cones feitos com partituras para cobrir taças com velas”, conta Estela Curiori, do Caraminholando – Atelier de Festas.

Amigo versátil

Guardanapos são aliados na decoração. Você sempre pode pensar num mimo para prender o tecido ou dobrá-lo de um jeitinho charmoso. Brancos de linho são um clássico, mas eles podem ser coloridos ou até de papel, com lindas estampas.



Cerveja chique

Para dispor a cerveja de maneira mais charmosa, coloque as garrafas ou latas em tachos de cobre, de latão ou em baldes de alumínio com muito gelo.

Mova os móveis

Você é daqueles que adoram ficar mudando os móveis de lugar? Então, essa é a hora de se jogar na arrumação. Reposicione as peças da sala para criar lounges e facilitar a conversa. Em festas com até 15 convidados, dois ambientes são suficientes. Mas a partir de 20 pessoas a tendência é que o grupo se divida, diz a festeira Estela Curiori. Por isso, monte espaços agradáveis pela casa, seja na sala de TV, na de estar ou na varanda. Para proteger o sofá, use mantas sobre o estofado.

Detalhes que fazem a diferença

Lavabo no capricho

Esse espaço das visitas pede um cuidado especial. Equipe o lavabo com sabonetes, vela cheirosa, várias trocas de toalha e um kit emergência, com remédios para dor de cabeça, absorventes, fio dental e afins. Se possível, peça para um funcionário vistoriar se está tudo em ordem durante a festa. “Flores como lírios e angélicas são ideais para o lavabo, porque mantêm o ambiente sempre cheiroso”, indica o florista Vic Meirelles. Se quiser dar ares de superprodução, forre o chão com ramos de ciprestes.

Feira livre

Nem só de flores vive um arranjo. Folhagens, vasos de temperos, pimentas e minilegumes também dão aquele toque de cor e frescor que toda festa precisa. Da mesma forma, as frutas podem sair da cozinha e ir para a sala. “Uma sopeira com maçãs, bowls com mangas ou uvas, por exemplo”, ensina o florista Vic Meirelles. “Além de decorativas, elas alimentam!”



Solta o som, DJ!

Música é essencial. Por isso, além de se preocupar com o cardápio e com a decoração, gaste algumas horas montando uma trilha sonora para o evento. Em festas pequenas não é preciso alugar equipamento profissional nem contratar DJ. Se confiar no bom gosto musical dos amigos, dá para pedir para eles trazerem um miniplaylist no iPod. No final, o set da festa, gravado em CD, pode virar até um mimo para os convidados.

Obrigado!!

E para fazer a sua festa ser um sucesso, conte com a gente!!

