



*17 Passos para um  
Evento em Alta  
Performance*



*Check list da festa*

Olá:)

Se você fez o download desse ebook tenho certeza que você quer buscar formas de fazer do seu evento um sucesso e conseqüentemente os seus resultados. Parabéns, você tomou uma decisão sábia... vou te entregar isso em 17 passos...

São 17 passos que considero hoje importantes para que tudo saia como você sonhou e idealizou e o mais importante sem stress...

Então venha comigo!

Relaxe!

Curta!

Comemore!

Realize!

Sem stress!

# *Sumário*

## *Introdução*

*0 que é um evento em Alta Performance*

*1-Defina a data,local e horário da festa*

*2-Prepare a lista de convidados*

*3-Defina o tema da festa*

*4-Defina o menu*

*5-Calcule quantidade de comida e bebida*

*6-Prepare os convites*

*7-Compre os itens para decoração do ambiente e da  
mesa do bolo*

*8-Compre o material a ser usado na festa*

*9-Planeja animação/brinquedos/entretenimento*

*10-Envie os convites*

*11-Escolha e prepare a lembrancinha*

*12-Selezione as músicas ambientes*

*13-Registro da festa*

*14-Compre as bebidas*

*15-Encomende salgados e doces*

*16-Encomende o bolo*

*17-Escolha da roupa dos pais do aniversariante*

*Considerações finais*

*Sobre +conteúdos*

Sem um checklist, seu evento pode virar uma grande confusão, afinal, esse recurso serve para ajudar na organização do evento. Um checklist é uma listinha que contém todos os detalhes que precisam ser checados para que determinada tarefa seja executada de acordo com o seu planejamento. Quando você segue o seu checklist com disciplina, a chance de cometer erros cai bastante. Além disso, imprevistos podem ser contornados mais facilmente se você souber quais são os próximos passos que devem ou que deveriam ser dados. Sendo assim, o checklist é uma espécie de guia, capaz de contribuir para que cada evento seja realizado do jeito que você imaginou.

## Passo 1-Definindo local

Um dos elementos indispensáveis do seu checklist é o local em que o evento irá ocorrer, incluindo endereço e pontos de referência. O primeiro passo a ser dado é determinar data, hora e local do evento e para isto você deve verificar se não é um feriado prolongado ou data comemorativa; ao escolher o horário leve em consideração a idade dos pequeninos; Se a festa for na sua residência procure um local da casa com bastante espaço para que eles possam brincar, afinal a festa é de um deles. Procure uma pessoa de sua confiança para ajudá-la na organização da festa e assim não sobrecarrega-la. No grande dia você deve estar “bem” para receber os pequenos;

## Passo 2-Enxugue a lista de convidados

É natural achar que você tem que convidar Deus e o mundo para o aniversário do seu filho como forma de retribuição por tanto carinho e convites no passado. Porém, a realidade é que quanto maior o número de convidados mais cara a festa vai ficar. Para evitar perder a conta, delimite uma quantidade de pessoas logo no começo do seu planejamento e não ultrapasse essa linha. Considere que é uma festa de crianças, então convide mesmo só quem vai se entreter por três ou quatro horas em um ambiente de muita animação...ufa!!!

## Passo 3-Escolha do tema

### Considere a faixa-etária da criança

O requisito básico para escolher a temática da festa infantil consiste em considerar a idade da criança. Antes dos 3 anos, a decisão do tema é uma exclusividade dos pais. No máximo, as avós e a decoradora podem dar um pitaco aqui e acolá. Mas o bater do martelo é sempre da mamãe ou do papai. Na fase da primeira infância, o bacana é escolher temas mais lúdicos, que rendam boas fotos, agradem os convidados e combinem com o aniversariante. Para meninas, temas como bonecas, flores, cupcake e bichinhos (joaninha, abelha e borboleta) são praticamente infalíveis. Já para os meninos entre 1 e 2 anos, as temáticas mais recorrentes e bem sucedidas são a famosa fazendinha, safari e circo. Outra boa pedida é investir em temas que sirvam para ambos os sexos, como catavento, céu, pintando o 7 e pizzaria. A papelaria personalizada nesses temas mais alternativos fica um charme!

## Dê voz ao seu filho

A partir dos 3 anos de idade, a tendência é que os aniversariantes comecem a escolher os temas de suas festas. Eles costumam decidir de acordo com os seus gostos pessoais e as suas vivências. Sendo assim, a afinidade com uma cor, um lugar ou um personagem podem ser determinantes para que a criança prefira um tema ao invés de outro. Há casos também em que os sonhos infantis influenciam essa escolha. É o que ocorre com as meninas que sonham pelo menos por um dia se transformar em princesas. Também é o caso de meninos que querem ser pilotos, jogadores ou astronautas quando crescerem. Se o seu filho sinalizar a preferência por algum tema específico, dê asas e voz à imaginação dele. Ao acatar o tema (se for um tema plausível, é claro), o seu pimpolho vai ficar feliz, realizado e automaticamente vai curtir mais a festinha.

## Seja original e criativo

Se você não gosta de nada comum, crie uma temática original e desenvolva o conceito da festa em cima desse tema. Atualmente não há muitas regras no universo das comemorações e, com uma dose de bom gosto e criatividade, é possível fazer uma festa linda com um tema inusitado. Não tenha medo de ousar! Apenas tome cuidado para não exagerar e acabar escolhendo um tema que não dialogue com a realidade da criança.

## Fique por dentro das tendências

Se você escolher um tema que está em alta, talvez tenha que pagar um pouco mais caro pela festa, mas, por outro lado, encontrará os acessórios e elementos decorativos com mais facilidade. Como se não bastasse, optar por um tema tendência é sucesso garantido. As crianças adoram! Prova disso são os animados arraiás infantis nos períodos de festas juninas e também os aniversários com temas futebolísticos, embalados pelo clima da Copa do Mundo.

## Passo 4-A escolha do cardápio

Data marcada, tema escolhido e preparativos a mil. A festa do seu filho está sendo planejada com muito carinho e quase tudo já foi decidido, mas ainda falta definir um detalhe muito importante: as comidinhas. Para que a sua comemoração seja literalmente deliciosa, é preciso escolher um cardápio adequado, rico e variado, que agrade não só as crianças, como também os adultos. Quer aprender a montar um menu digno de receber parabéns?

O ideal é que o cardápio da sua festa tenha alguma sinergia com o tema. Parece clichê, mas fazer os convidados mergulharem em uma atmosfera através da comida é uma ideia simples e bem interessante. E até mesmo fazer com que o seu tema gire em torno da alimentação: piquenique, pizzaiolo, fundo do mar. Não precisa ser um cardápio restrito a isso, mas essa ligação pode existir e dar um charme maior a sua comemoração.

Considere a quantidade de adultos e crianças

As opções do cardápio devem agradar tanto os grandes quanto os pequenos. Justamente por isso, o anfitrião deve analisar a lista de convidados e considerar o número de adultos e crianças na festa. Essa estratégia facilita a escolha do menu, pois ajuda a delimitar não só o que será servido, como também auxilia na definição da quantidade.

## Monte um cardápio apropriado para o horário

O horário da festa também pode ajudar na definição do cardápio. Em comemorações pela manhã, uma boa opção é um “break” com bolos variados, pães, biscoitos, sanduiches, frios, suco, achocolatado e os tradicionais docinhos. No horário de almoço o ideal é investir em um cardápio bem unânime. Uma salada colorida, massas, uma opção de carne e peixe agradam a maioria. E o melhor da festa, a sobremesa, fica para depois do parabéns: bolo, brigadeiro de colher, mousses de copinho. Já na parte da tarde você pode servir lanches como cachorro- quente, salgados, bolo, sorvete e bombons. Já ao anoitecer, você deve apostar em pratos quentes e lanches como mini pizza, mini hambúrguer, batata frita, crepes, canapés, porções, salgados e guloseimas.

## Dicas extras para escolher o cardápio

Sempre que o serviço de buffet for terceirizado, faça uma degustação antes do evento. E no dia prove alguns alimentos antes de servir. Não exagere nem nas opções e nem nas quantidades. O ideal é que os convidados fiquem satisfeitos no decorrer da festa. Cuidado com palitos e caroços de azeitona! O ideal é não incluir essa opção em festas infantis. Opte por uma variação mais saudável e com menos gordura para as crianças. A maioria dos buffets já sugerem lanches infantis com sucos, sanduíches, salada de frutas. O tradicional é sempre bem-vindo. Cheque a preparação e higiene da preparação e peça uma apresentação impecável. Importante para quem serve e para quem está na cozinha: todos devem conhecer o cardápio do que está sendo servido. Combinações de ingredientes coloridos, apetitosos e saudáveis são as mais indicadas para as festas infantis.

## Passo 5- Calculo de comida e bebida

### Cálculo para Festa Infantil

Fazer o cálculo de consumo na hora de organizar uma festa infantil, é essencial. O cálculo deve ser feito de forma que não falte, mas que também não haja desperdício ou gastos desnecessários. Mesmo pra quem já tem experiência em festa infantil, calcular tudo levando em conta o perfil de idade dos convidados, horário e duração da festa, pode ser uma tarefa mais complicada. Esta calculadora fornece o cálculo para o bolo, docinhos, salgadinhos, refrigerante, vinho, cerveja e descartáveis (pratos, garfos, copos e guardanapos). Alguns itens podem ser obtidos de forma consignada, permitindo que se pague somente pelo que for consumido. Normalmente este é o caso do refrigerante, cerveja e outras bebidas. Mas mesmo para os consignados, você precisar calcular as quantidades para que não falte. Neste caso poderia sobrar.

Para facilitar o seu trabalho, foi elaborada uma ferramenta de cálculo voltada para festas infantis. Faça bom proveito! Importante: a precisão do cálculo depende da exatidão dos valores abaixo:

Dados da festa

Duração da festa (horas):4

No. de crianças até 4 anos: 0

No. de crianças de 5 a 12 anos: 0

No. de adolescentes de 13 a 17 anos: 0

No. de adultos: 0

Período: A tarde

Tipo de bebida alcoólica:Nenhuma

Calcular:

Essa tabela você encontrará na internet, é só digitar cálculo para festa infantil, colocar a precisão do cálculo e terá o resultado!

## Passo 6-Preparando os convites

Ele tem que ser do tema da festa e deve ter o nome e a idade da criança, a data da festa, seu horário de início e fim (no geral se calculam cinco horas de duração), o local, um telefone ou e-mail para confirmar a presença e um mapa explicando como chegar. “Quem quiser economizar pode fazer um convite digital e mandar por e-mail, evitando o gasto com impressão”. “Mas não se esqueça de pedir uma confirmação do recebimento e da presença na festa”, lembra. Nesse caso, confira os e-mails na lista de convidados e se não tiver o de alguém, tente ligar para conseguir. não esqueça os convites da festa Para as pessoas que realmente não tem ou não costumam verificar seus e-mails, imprima os convites e entregue-os em mãos. Seja em papel ou digital, o convite oficial tem que ser enviado no máximo 15 dias antes da festa.

“Save the Date” (salve esta data):

Uma espécie de aviso enviado antes do convite oficial da festa, com a data e uma frase simples (ex.: “Reserve esta data” / “Prepare-se: nesta data vamos ter festa”). Seu objetivo é que as pessoas não marquem mais nenhum compromisso para a data do seu evento. Ele geralmente é enviado por e-mail ou Correio de 60 a 30 dias antes da festa.

## Passo 7-Decoração ambiente e mesa do bolo

Se você mesmo está preparando a festa do seu filho pode aproveitar uma mesa de jantar bonita que tem em casa, ou até mesmo alugar uma mesa no estilo provençal que tem sido muito utilizada nas festas infantis, já que a cor branca dá destaque aos doces. Ah, e se você não quer gastar muito, aproveite a sua mesa de vidro da sala de jantar que não vai brigar com as cores da festa, e que ainda permite colocar iluminações por baixo para destacar mais os doces.

### Como decorar mesa de festa infantil

Para decorar a mesa de doces de festa infantil, aposte em embalagens para os docinhos das cores tema da festa. Dá até para encomendar alguns docinhos que remetam as características do tema. Aposte em potes de vidro com guloseimas que crianças adoram, como jujubas e pirulitos.

Para remeter a mesa de doces da festa infantil ao tema, coloque alguns personagens do tema dispostos entre os doces, assim a mesa ganha ainda mais referências do tema da festa.

Mesa de doces pode ser a mesma mesa do bolo?

Sim! Há a opção de ter duas mesas nas festas – uma para doces e outra para o bolo – mas se o seu espaço é limitado ou se você só tem uma, dá sim para fazer uma só mesa para ambos. A única ressalva, é que sua mesa deve ser um pouquinho maior para caber o bolo, docinhos e decoração!

Como dispor os doces na mesa?

Não há uma regra, mas use potes de vidro para as guloseimas como jujubas, suportes de andar para colocar docinhos, diferentes alturas de suportes de doces, doces soltos, e potes coloridos. O que vale mesmo é a imaginação para deixar a mesa atraente!

## Onde colocar a mesa de doces?

Se ela ficar separada da mesa do bolo, o ideal é deixar as duas próximas, mas se a festa é grande você pode colocar mais de uma mesa de doces, assim fica mais para os convidados pegarem seus docinhos em um ambiente maior. Caso a mesa de doces fique junto com a mesa do bolo, essa será a mesa principal da festa, então a coloque em um lugar de destaque e de fácil acesso para os convidados!

## Decoração da mesa dos convidados

A decoração das mesas dos convidados deve seguir o tema da festa. As toalhas podem ser de diferentes cores, mas use sempre as cores tema da festa.

Para o centro de mesa evite objetos que podem causar acidentes, afinal a festa estará repleta de crianças. Velas e potes de vidro no centro de mesa não são recomendados. Encher bexigas com gás hélio (deixa as bexigas em pé) e colocar um peso embaixo, além de atrair as crianças ainda é um enfeite fácil, prático e barato de fazer. As bexigas devem seguir as cores da festa para deixar o ambiente harmônico.

Outra ideia de enfeitar o centro de mesa com bexiga e que atualmente tem sido muito utilizada é usar duas bexigas (uma dentro da outra), uma transparente e outra colorida.

Outra ideia para enfeitar as mesas da festa infantil, é fazer um enfeite guloseima, assim seus convidados ainda podem deliciar-se com o enfeite da mesa. Faça pequenas árvores de jujuba (é só encaixar as jujubas em um bola de isopor com auxílio de pequenos pedaços de palito de dentes) e decore as árvores em vasinho. E você pode variar na guloseima, fazendo a árvore com jujuba, marshmallow, bombom... o que vale é a criatividade.

Mais uma opção para decorar a mesa da festa infantil é fazer um vasinho de flor cheio de pirulitos. A decoração das mesas além de ficar colorida ainda agrada as crianças.

## Decoração da mesa do bolo

Se você não sabe como decorar a mesa do bolo da festa infantil, um passo importante é seguir as cores da festa. Já que ela pode virar um excelente ponto para fotos. Se for utilizar toalhas na mesa do bolo, opte por tons que destaquem o bolo e os doces. Neste caso, a melhor opção é usar toalhas de tons claros e deixar as cores somente para o babado da toalha. A mesa do bolo pode ser decorada com vários elementos diferentes, como bonecos e personagens, flores, bandejas de alturas diferentes, bexigas e bolo; mas é importante que toda a decoração respeite as cores da festa para não destoar do restante dos itens.

## Passo 8-Material a ser usado

Pratinhos;

Copos;

Garfinhos;

Velas;

Guardanapos e etc...

Esses itens também podem ser calculados através da tabela mencionada no Passo-5

## Passo 9-Animação/entretenimento/brinquedos

### Animação:

Esta é uma hora bem complicada, você precisa saber qual é a idade média das crianças e também qual é o espaço disponível, assim poderá chegar a uma idéia correta - brinquedos ou animação? Nestes dois casos, procure por empresas com indicação, existem no mercado todo tipo de serviço.

Necessidades e desejos das diferentes fases da infância devem ser considerados

Quem tem interesse em deixar um evento muito mais animado e divertido pode optar pela contratação de serviços que oferecem profissionais encarregados da recreação de festas e outros tipos de eventos. Ao escolher um serviço de animação adequado para o que você deseja, a chance de agradar aos participantes do evento será muito maior. Por isso, vai algumas dicas para contratar animadores de festas para o seu evento. É importante selecionar uma empresa de recreação com cuidado, pois esse serviço pode exercer bastante influência na opinião dos frequentadores do evento. Enquanto um serviço de qualidade pode gerar ótimos comentários sobre o evento, o contrário também pode ocorrer, com uma recepção negativa levando a críticas e reclamações capazes de comprometer o interesse nos próximos eventos.

## Tipos de eventos

Antes de escolher um serviço de recreação, é essencial definir as características do evento, estabelecendo se este possuirá um tema específico. Além disso, deve-se ter em mente o público-alvo de cada evento, afinal, não adianta contratar palhaços, por exemplo, para um evento que contará com poucas crianças no local. Já que citamos o público infantil, vale ressaltar que muitas empresas se especializam na oferta de recreadores para festas infantis. No entanto, os animadores profissionais não são exclusividade de celebrações destinadas a pessoas pertencentes a uma faixa etária mais nova. Há serviços de recreação voltados também para adolescentes e até para o público adulto. Dessa forma, qualquer pessoa pode se divertir em eventos de todos os tipos. Entre os principais eventos que podem se beneficiar do trabalho de animadores estão festas de aniversário, comemorações de casamento, shows, lançamentos de produtos, homenagens a pessoas, celebrações de conquistas pessoais ou profissionais (como formaturas), entre muitas outras possibilidades.

## Cuidados na hora de contratar animadores profissionais

Para garantir a maior descontração possível dos convidados e acabar com a monotonia de qualquer evento, é fundamental contratar uma empresa devidamente qualificada para alegrar o momento. Não adianta recorrer a profissionais baratos se eles não estiverem preparados para animar os mais distintos tipos de público. Por conta disso, é imprescindível checar as referências de cada profissional que faz parte da equipe de recreadores que será contratada. Mais do que verificar a experiência dos profissionais, quem vai pagar por um serviço de recreação deve checar a satisfação dos participantes de eventos anteriores realizados pelos animadores considerados. Isso pode ser feito a partir de contatos fornecidos pela própria empresa, além de comentários divulgados em fóruns e perfis de mídias sociais. Assim, é possível ter uma visão mais clara da aceitação do trabalho de determinada empresa de serviços de recreação.

## Qualificação

Outro cuidado relacionado aos profissionais diz respeito à qualificação dos mesmos. Além de simplesmente serem capacitados para a animação de eventos distintos, os animadores precisam estar preparados para o contato com pessoas cujas atitudes são imprevisíveis, logo, os recreadores devem saber como lidar tanto com participantes receptivos e educados quanto com quem não é agradado facilmente.

## Pontualidade

Também é importante conferir se a empresa contratada tem um histórico de pontualidade, afinal, ninguém contrata um serviço esperando que os profissionais cheguem atrasados ao local do evento, o que pode causar frustração e até revolta dos frequentadores, que provavelmente disseminarão informações negativas por conta dos atrasos.

## Planejamento

Em geral, o valor dos serviços de animação varia de acordo com a quantidade estimada de pessoas presentes no evento. O mesmo vale para o número de funcionários que serão contratados para determinado evento. Uma festa para cerca de 50 pessoas, por exemplo, costuma exigir a contratação de pelo menos três animadores. Outro ponto a ser levado em conta durante a contratação é a duração do serviço, visto que os animadores podem ficar em um local por meia hora, duas horas, períodos inteiros e assim por diante. Sendo assim, é essencial fazer um planejamento organizado de cada evento, para que seja possível saber qual será o melhor horário para a chegada e a saída dos profissionais que levarão mais diversão ao evento.

## Contratos

Independente do tipo de serviço contratado, recomenda-se prestar atenção nas obrigações e direitos estabelecidos no contrato. Desse modo, é possível ter uma segurança maior caso imprevistos aconteçam, pois se a equipe não fizer seu trabalho como combinado, os contratantes poderão cobrar os seus direitos na justiça. Ainda em relação ao contrato, aconselha-se a inclusão do maior número de detalhes, desde informações associadas ao horário até dados ligados a produtos e equipamentos necessários para a realização do trabalho dos animadores, que tanto podem levar seus próprios materiais como podem exigir que os contratantes disponibilizem tais materiais.

## Passo 10-Enviando os convites

### Prepare um Save the Date

Festinha dos colegas da escolinha, do prédio, do parquinho... Hoje em dia, a vida social das crianças definitivamente é intensa. Reservar um espaço nesta agenda concorrida é um desafio. Por isso, uma excelente opção é fazer um Save the Date (em inglês, Guarde a Data). O Save the Date é simplesmente um convite ou lembrete que contém apenas a data e hora do evento. Ele é entregue com maior antecedência aos convidados. Isto dá a eles mais tempo para se prepararem e à você mais calma para pensar no convite definitivo. O Save the Date pode ser entregue, impresso, em mãos ou por e-mail. Outra alternativa simpática é fazer o Save the Date na forma de imã de geladeira. É fofo e uma forma certa de garantir a lembrança.

Defina se convite irá seguir o tema da festa ou se será uma peça à parte

No caso de festas infantis temáticas, é comum que o convite seja feito de acordo com o tema escolhido, para manter o alinhamento com a identidade da decoração. Nada impede, no entanto, que você faça do convite uma peça à parte, com identidade própria. Decida se vai fazer um convite impresso, online ou os dois

Enviar o convite por e-mail, Facebook e outros meios eletrônicos é a forma mais prática, barata – e sustentável! – de convidar para uma festa. Hoje as pessoas passam grande parte do dia online, então é quase certo que elas receberão o convite. Os mais tradicionais, no entanto, ainda preferem o bom e velho convite impresso. Ele é muito útil para convidar amiguinhos da escola, cujos pais não costumam ter muito contato. Uma alternativa é combinar as duas formas: usar o e-mail para chamar família e amigos mais próximos e convites impressos para coleguinhas da escola, pracinha, natação e de outras atividades da criança.

## Abuse da criatividade!

Independentemente do meio escolhido para enviar o convite, seja criativo na hora de criar a peça. O tema da festa é “Pequeno Cozinheiro”? Por que não fazer o convite na forma de um pequeno livro de receitas? Você pode até mesmo criar um hotsite simples para a festa, onde que as pessoas podem confirmar presença, ver fotos da criança e deixar recados. A grana está curta? Então apele para os sites gratuitos e use um dos milhares templates de convite disponíveis na Internet. Outra forma é partir para uma solução artesanal, como convites feitos a mão por você mesmo. Fique atento aos mínimos detalhes De nada adianta fazer um convite maravilhoso e não ter os endereços de e-mail dos seus convidados. Ou ter uma ideia fantástica e escolher o papel errado na hora de imprimir os convites. Dê atenção aos pequenos detalhes e diminua a chance de algo dar errado. Dê atenção especial aos errinhos de português. Confira seu texto com cuidado e consulte um dicionário ou gramática em caso de dúvida.

Confira se colocou todas as informações importantes Após definidos o tema, a forma de envio e todos os outros detalhes do convite, é fundamental conferir se todas as informações necessárias foram colocadas. Verifique se o convite informa sobre o dia, hora, local, presença ou não dos pais, necessidade de algum tipo de roupa específica (de banho, por exemplo) ou mesmo algum tipo de presente ou produto (como fraldas e leite para serem doados). Vale a pena gastar um tempinho nesta parte para depois não passar pelo constrangimento de enviar uma errata ou correção para os convidados. Um item que não pode ser esquecido é o RSVP. A sigla vem do francês *répondez s'il vous plait*, e significa resposta por favor. Incluir um RSVP é uma forma educada de dizer aos convidados que precisa que eles digam com antecedência se vão comparecer no evento ou não. Isto permite que o anfitrião acerte na quantidade de comida e bebida, número de cadeiras e espaço necessário para a realização da festa. Seguindo esta lista, você conseguirá fazer seus convites sem stress.

## Passo 11-Escolha e preparação da lembrancinha

Seja para desenhar, brincar ou decorar, as lembrancinhas são itens indispensáveis em festinhas de crianças. Sugestões para você se inspirar e oferecer aos convidados !

### ÁGUA

Garrafinhas com rótulo personalizado são uma opção simples e delicada.

### GARRAFINHAS

Para a festa temática lembrancinha feita com garrafinha (de plástico), que pode ser recheada com chocolates ou balas. O ideal é deixar bem colorido! A sugestão é uma moringa que pode ser personalizada com desenhos fofos do próprio aniversariante.

### CINDERELA

Caixinhas em formato de carruagem é outra opção para guardar o "sapatinho de cristal", ambas feitas de papel.

## ESCOLA

Cofrinho e lancheira de plástico, com mensagem do(a) aniversariante - uma ótima opção para as festinhas realizadas na escola.

## NÉCESSAIRE

lembrancinhas personalizadas: para as meninas, nécessaire da Tinker Bell; para os meninos, nécessaire do Peter Pan - ambas com tags de papel para agradecer cada convidado. No tema que você escolher!

## SUSTENTÁVEL

A ecobag é uma boa pedida para os aniversários realizados ao ar livre, em meio à natureza. É possível personalizar as alças e as estampas, tanto com o tema da festa quanto com o nome do aniversariante.

## PERSONALIZADOS

A famosa batata em lata ganhou embalagem especial com o tema da festa: customização de diversos aniversários dos filhos dos famosos.

O tubo de bolinhas de sabão, é uma opção de lembrancinha que agrada a todos e também traz o tema de festa, mais o nome da aniversariante.

## PARA COLORIR

Kits de material escolar também fazem a alegria das crianças!

## COLORIDOS

Toda criança adora pintar! O kit para colorir com desenhos e caixa de giz de cera é sucesso garantido entre os pequenos.

Guloseimas também são um ótimo mimo para as crianças. Tabletes de chocolate personalizados com o tema da festa e com o nome do aniversariante.

## PLAYLIST

Um CD com músicas infantis também é uma boa pedida! Os pais do aniversariante só precisam deixar a criatividade fluir na hora de montar a playlist.

## MICKEY

Estoujo de colorir conta com caderno do personagem e lápis de cor em um compartimento separado. Vale para qualquer tema.

Maleta de pintura traz tintas coloridas, telas e painéis, pincéis e até um rolinho para as crianças darem asas à imaginação e iniciarem suas obras de arte.

Maletinhas personalizadas para meninas e meninos, com bolinha de sabão, giz de cera e massinha de modelar.

## PARA BRINCAR

Kits de massinhas para modelar fazem o maior sucesso com a garotada.

## COMIDINHAS

A cesta de piquenique vem com suco, água de coco e bolachas. É possível escolher os itens e personalizar de acordo com o tema da festa.

## DOCES

Embrulhado com muito capricho, o tradicional cupcake também serve como lembrancinha para os convidados. A embalagem traz tags com os dados do aniversariante e o laço de fita faz o acabamento.

## HIGIENE PESSOAL

Produtinhos de higiene para as crianças também estão entre as opções de lembrancinhas oferecidas atualmente.

## O PEQUENO PRÍNCIPE

Jogos lúdicos sempre divertem as crianças! kit com jogo da velha em caixa de madeira, marmitinha com brownie e mais um jogo de memória do personagem.

Sacolinhas de papel reciclado para guardar docinhos ou brinquedos.

## GAMES

Pensa em fazer uma festa com tema de joaninha? Jogos da memória já prontos, com 10 peças. O rótulo da latinha pode ser personalizado com o nome do aniversariante.

## BELEZA

As meninas (e as mães) adoram kits com produtinhos de beleza.

## CHAPEUZINHO VERMELHO

Cestinhas de alumínio de diversas cores decoradas com laços e tags da aniversariante, para que todas as meninas se sintam como a personagem e possam levar doces para a vovozinha.

## BOLAS DIVERTIDAS

Bolas coloridas e personalizadas com o tema da festa e o nome do aniversariante para a criançada brincar. Pode ser entregue ainda durante a festa para a farra começar.

## TIME DO CORAÇÃO

A caixinha do time do coração pode trazer guloseimas e uma chuteira de plástico que serve como estojo.

Destaque para a embalagem, com logo personalizado com o nome do aniversariante.

## BRINCADEIRA DE VERÃO

O kit feito para levar à praia. Vem com baldinho, pá, regador e forminhas para brincar na areia - todos personalizados com o nome do aniversariante.

## Passo 12-Selecionando a música ambiente

Em festas o que não pode faltar é música, e isso também vale para festa infantil. Uma festa com crianças já é animada, mas músicas específicas para a festa da criançada deixam o ambiente muito mais animado. Se você está programando uma festinha para crianças, tem uma seleção de músicas para festa infantil, assim você garante que a festa do(a) seu(sua) pequeno(a) fique ainda melhor.

## Dicas de músicas para festa infantil

Adultos: na hora de escolher a seleção de músicas para festa infantil é preciso lembrar que a festa também tem adultos e as músicas precisam deixar a festa animada e ao mesmo tempo evitar que os adultos cansem-se do repertório que será tocado por horas. DVD: além de colocar música na festinha, uma opção é colocar o DVD do cantor, assim as crianças ainda podem se entreter assistindo aos clipes e até dançar com o DVD. Para colocar o DVD, você pode optar por alugar um telão ou até mesmo aproveitar a sua TV de tela grande para reproduzir a atração.

## MÚSICAS PARA FESTA INFANTIL: Listas e Ideias!

### A casa amarela – Veveta e Saulinho

O cd da cantora de axé com Saulo é ideal para animar as festas das crianças até 6 anos. As músicas que não puxam em nada para o axé são ideias para deixar de fundo da festa, já que tem um ritmo que fica entre o animado e tranquilo. Além de permitir que os adultos possam conversar entre si, a playlist do cd ainda permite que as crianças divirtam-se com as músicas.

## Partimpim – Adriana Calcanhoto

Esse é mais um cd que foge das tradicionais canções infantis, mas que garante muita alegria para a festa. O cd infantil gravado por Adriana Calcanhoto é ideal para festas infantis que terão adultos também, já que a voz da cantora encanta qualquer idade. E se você gosta de Adriana Calcanhoto pode animar-se, já que o cd infantil tem 3 volumes e garante uma festa com muita animação. As músicas dos cds Partimpim são animadas e ideais para tocar nas festas com crianças entre 4 e 7 anos, mas é claro que está liberado para qualquer idade, só basta gostar das músicas. E para quem está pensando em usar DVD durante a festa, vale a pena pois algumas músicas de Adriana Calcanhoto tem o ritmo produzido através do uso de brinquedos.

## Palavra cantada

As músicas do grupo são muito conhecidas das crianças já que as letras ajudam no aprendizado dos pequenos e as mães sempre colocam o DVD do grupo para entreter os pequenos em casa. E se você quer colocar músicas que remetem a algo que os pequenos já conheçam, uma boa aposta são CDs e DVDs do grupo Palavra Cantada. Com certeza as crianças vão se divertir, cantarolar e dançar as músicas do grupo Palavra Cantada.

## Jacarelvís

Para as mães que estão em busca de músicas para festa infantil de pequenos entre 1 e 4 anos, as músicas e clipes do Jacarelvís são ideais para animar as festinhas de criança. As músicas são bem animadinhas e fáceis de aprender, e os clipes são bem coloridos e deixam as crianças animadas e dançantes.

## Galinha Pintadinha

É claro que na festa dos mais pequeninos não pode faltar as músicas e até o dvd da Galinha Pintadinha, já que as crianças ficam fascinadas com as músicas da animação. Aproveite o dvd e deixe um espacinho reservado para que as crianças possam dançar e reproduzir as coreografias da Galinha Pintadinha, e com certeza a festa será muito mais animada.

## Patati Patata

As músicas da famosa dupla de palhaços – Patati Patata – não podem ficar de fora da playlist das festas infantis das crianças mais novinhas. As músicas são bem animadas e ainda garantem que as crianças dançam e cantarolem durante a festa toda.

## Xuxa

Para quem quer músicas clássicas e que já fizeram parte da infância de muitos papais e mães, as músicas da Rainha dos Baixinhos ainda encantam as crianças e são ideais para tocar nas festas das crianças de até 4 anos. Para quem também quer colocar o DVD, vale a pena reproduzir os clipes do “Xuxa só para baixinhos”. E se você não quer se esquecer das músicas mais clássicas da Xuxa, não podem faltar: Adoleta, Cinco patinhos, Ilariê, Lua de cristal, O txutxucão já chegou, Quem quer pão e Saladas de frutas .

## Playlist misturada

Para quem quer músicas para festa infantil de diferentes grupos e cantores, aqui tem uma lista de músicas que não pode faltar na festa do(a) seu(sua) filho(a). A seleção é ideal para agradar adultos e crianças durante toda a festa!

- A canoa virou – Palavra Cantada
- A casa – Chico Buarque e Vinícius de Moraes
- A dança do macaco brincalhão – Patati Patata
- A girafa – Ivete Sangalo
- Amigos para sempre – Patati Patata
- Aquarela – Toquinho
- Bicharia – Os Saltimbancos
- Comer, comer – Eliana
- Frevo Mulher – Pato Fu
- Muito bem – Atchim e Espirro
- Nosso lindo balão azul – Guilherme Arantes
- O carimbador maluco – Vivendo do Ócio
- O circo da alegria – Atchim e Espirro
- Piquenique no quintal – Cocoricó

Pout-Pourri de Parlendas – Palavra Cantada  
Super fantástico – A Turma do Balão Mágico

Anotou as dicas de músicas para festa infantil? Tem música para a festa inteira ser animada e você ainda pode colocar as músicas preferidas do(a) seu(sua) pequeno(a).

## Passo 13-Foto e Filmagem

### 8 Dicas para foto e filmagem de festa infantil

Chegou a hora da tão esperada festinha de aniversário do filhote. Você prepara tudo nos mínimos detalhes, contrata fornecedores ótimos, gasta mais do que estava imaginando, dá uma festa linda e, na hora de ver as fotos e o vídeo da festinha acaba se decepcionando. Nem de perto eles mostram tudo aquilo que você sonhou ver ali. Muitos detalhes ficaram de fora, pessoas que você gostaria de ver nas fotos não estão lá e você se frustra, afinal, não terá uma lembrança à altura do que foi aquele dia tão especial. Pois bem, pensando nessa situação super chata , dicas do que você pode fazer para garantir que o registro de eventos super importantes e especiais fiquem à altura daquilo que você estava esperando. Espero que gostem e que seja útil.

1. Selecione fornecedores (fotógrafos e equipe de filmagem) por indicação, a qual pode ser de amigos ou até de sites/blogs que costumam publicar informações sobre profissionais de confiança. Escolha pelo menos três fornecedores e entre em contato para solicitar orçamento e obter informações gerais (leia o item dois para ver quais informações são essas). Não deixe de checar o resultado de trabalhos anteriores no website, blog e fanpage desses fornecedores e de pesquisar o que já foi falado a respeito deles em outras mídias (o nosso querido Google ajuda nisso). Depois, selecione aquele que você sentir mais confiança e que, é claro, estiver de acordo com o que você está disposta a pagar.

2. No primeiro contato com o fornecedor, solicite o maior número de informações possível sobre o serviço que será prestado: FOTOGRAFIA: Quantas horas ele ficará fotografando a festa? Quantos profissionais farão o registro (apenas ele ou uma equipe? de quantas pessoas?)? Você irá receber todas as fotos tiradas ou apenas uma parte delas? Você irá receber as fotos em alta resolução? Você irá receber as fotos tratadas? Você irá receber algumas fotos impressas e em qual tamanho? Você terá direito a um álbum? Se não, qual será o custo extra do álbum? Depois de quanto tempo você receberá as fotos? FILMAGEM: Qual a duração do vídeo que será produzido? Você terá direito uma versão resumida dele (como um clip)? Em qual formato ele será entregue (Blue Ray ou normal)? Você irá recebê-lo em DVD? Quantos? Você receberá também a gravação de todas as cenas? Você terá direito a quantas edições se não gostar do resultado apresentado? Até quando receberá o resultado final?

3. Antes da festa, faça um check list de tudo que você quer que seja fotografado e filmado e passe essa lista com antecedência para o fornecedor. Dicas do que você pode incluir nesse check list: Imagens de detalhes da mesa de doces (docinhos, forminhas, bolo, enfeites, etc...) Imagem dos convidados chegando Imagem de pessoas importantes: padrinhos, tios, avós, pais, amiguinhos especiais Imagem de crianças brincando Imagens de atrações da festa Imagem da comida e bebida que será servida Imagem do aniversariante em determinadas situações (nos brinquedos, com pessoas especiais, com amiguinhos, com pais,...) Imagem de alguma homenagem que será feita para o aniversariante Imagem dos presentes dados Imagem das lembrancinhas da festa

4. Verifique se a equipe de foto e filmagem pode checar com antecedência para registrar um pouco do making of da festa (desde que isso não atrapalhe na registro do final, já que há um limite de horas que essas equipes trabalham).

5. Peça para a equipe de foto e filmagem chegar com, pelo menos, meia hora de antecedência do horário de início da festa, para fazer o registro do local sem a presença dos convidados e para poder fotografar e filmar tudo nos mínimos detalhes. Aproveite esse horário para fazer as fotos do aniversariante com as pessoas mais próximas: pais, avós, padrinhos, tios,... Isso é bem importante, vale a pena!

6. Peça para a equipe de filmagem colher depoimentos de pessoas importantes falando sobre o aniversariante. Informe com antecedência que você irá querer fazer isso e, no dia, faça o quanto antes essas gravações (enquanto a maquiagem de quem for falar ainda estiver 100% e enquanto a luz do dia ainda estiver ajudando – principalmente se a festa for ao ar livre).

7. Tente fazer todas as fotos importantes da festa, principalmente as que terão o aniversariante nelas, o quanto antes. Isso por alguns motivos: no início da festa o aniversariante tende a estar mais descansado e a colaborar mais, com o passar das horas a luz natural tende a piorar, no início da festa está todo mundo mais arrumadinho, e por aí vai....

8. Fique bastante tempo com seu filho no colo ou próximo dele e aproveite ao seu lado. Aproveite mesmo! Divirta-se com seu pequeno! Isso garantirá cenas lindas, naturais e memoráveis para serem registradas.

## Passo 14-Bebidas

Alternativas de bebidas para deixar a festa mais saudável e divertida

Soda Italiana - Cores para a festinha! As cores da soda italiana lembram as de uma poção mágica e deixam qualquer criança com vontade de dar um gole. A soda italiana é doce, leve e refrescante. É um ótimo substituto para os refrigerantes porque, mesmo com seu sabor adocicado, a soda italiana tem menos calorias: um copo de soda tem em média 70 calorias, enquanto que um copo de refrigerante comum possui em torno de 90 calorias.

Para fazer a soda italiana é muito simples. Basta colocar gelo picado em um copo, uma porção de 30 ml de xarope e completar com água com gás. E pronto! Uma dica para deixar a festa mais divertida: Compre vários sabores de xarope e deixe as crianças escolherem a cor e o sabor da bebida. Com a ajuda de um adulto, elas vão adorar montar seus próprios refrescos. O xarope existe nas mais infinitas cores e sabores e pode ser encontrado em lojas especializadas em bebidas ou importadoras. Uma garrafa de xarope rende aproximadamente 25 copos de soda italiana.

## Mate gelado com frutas – Energia para a festinha!

Uma bebida refrescante e cheia de energia para manter os pequenos ativos durante toda a festa. O mate gelado é refrescante, leve e natural. Um copo de chá mate com limão possui 30 calorias, por isso é uma opção bem saudável para matar a sede da criançada. O preparo do mate com frutas é muito fácil: Ferva 1 litro de água e despeje em uma jarra com 2 colheres de sopa de erva mate. Espere por alguns minutos até que o chá se dissolva, coe, bata com limão/laranja/tangerina e açúcar a gosto e coloque na geladeira. Antes de servir, adicione pedras de gelo para tornar a bebida ainda mais refrescante.

Uma dica: Se a ideia for organizar uma festinha saudável e divertida, corte pedaços de frutas e deixe à disposição das crianças, para que elas possam escolher e colocar a gosto junto com o chá gelado.

Frutas cítricas são as mais refrescantes: Limão, abacaxi, tangerina, acerola e morangos. O mate pode ser encontrado em supermercados e lojas de produtos naturais, tanto em sachês como in natura.

## Coquetel sem Álcool - Estilo para a festinha!

O coquetel sem álcool é uma mistura bem maluca: suco e refrigerante que juntos formam uma deliciosa bebida. O coquetel é doce, nutritivo e muito bonito. Ao ser servido em taça ou copo alto dá um ar de importância que as crianças adoram. Utilize taças de plástico para servir. Para fazer o coquetel é muito simples: Misture uma xícara de chá de leite condensado, 500 ml de refrigerante de limão ou laranja, 1 xícara de chá de suco de maracujá ou abacaxi (natural). Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva em copos com gelo. Dica para enfeitar o drink: Coloque itens decorativos como canudos grandes e coloridos, mexedores e guarda-chuvas. Lembre-se: As crianças adoram interagir com a festa. Pense em bebidas que as próprias crianças possam ajudar a criar, também permita uma certa variação para que cada criança possa usar a criatividade e criar a sua própria invenção. Depois de “todo” o trabalho elas vão se deliciar com o que criaram!

## Passo 15-Salgados e Doces

### Tipos de salgados para festa infantil

Escolher os salgadinhos para festa infantil não é uma tarefa fácil, então para deixar esse processo da festa mais fácil.

#### Bolinha de queijo

O salgado bolinha de queijo é ideal e clássico nas festas infantis e pode fazer parte do cardápio de quem não come carne.

#### Coxinha de frango

Mais um salgado clássico para festa infantil, as coxinhas são sucesso entre as crianças e até adultos da festa.

#### Doguinto

Na lista de salgadinhos não podem faltar os salgados assados para festa infantil, e se tem um que faz sucesso com as crianças é o doguinto ou enroladinho de salsicha. O salgado assado e recheado com salsicha é ideal para simbolizar o cachorro quente das festas infantis.

## Pastel de carne

Se seu(sua) filho(a) gosta de pasteizinhos de carne esse salgado não pode faltar na festinha dele(a). No entanto, é preciso lembrar de que pastel deve ser frito na hora e não dá para ser armazenado em isopor como outros salgados, então você vai precisar de alguém na cozinha para ficar fritando os pasteizinhos.

## Risole de presunto e queijo

O salgadinho frito é clássico das festas infantis desde a década de 90. Para quem quer salgado que agrade a todos o rissole de presunto e queijo não pode ficar de fora da lista de salgados para festa infantil.

## Empadinha

Mais um salgado assado para festa infantil, a empadinha é ideal para variar o cardápio de frituras. Aposte em empadinhas de frango e de palmito, assim dá para agradar diferentes gostos e o salgado também é uma boa aposta para o convidado que tem restrições alimentares como intolerância a lactose.

## Esfiha

As esfihas também devem entrar na lista, afinal são mais uma opção de salgado assado para festa infantil. Entre os sabores de esfiha, o que não pode faltar é a esfiha de carne, já que é clássica entre os salgadinhos.

## Kibe

O salgadinho também já é um clássico das festas infantis e para quem quer mais uma opção de salgado frito, o kibe é ideal para compor o cardápio de salgados para a festa infantil. Para variar um pouquinho, dá para fazer também kibe recheado com requeijão cremoso.

## Dicas de salgados para festa infantil

Tamanho: na hora de encomendar ou fazer os salgadinhos para festa infantil sempre escolha mini salgadinho, afinal a festa é composta por crianças e se os salgadinhos forem pequenos, você evita desperdícios.

Fritos e salgados: o cardápio de salgados para festa infantil não deve ter só salgadinhos fritos, afinal também é preciso cuidar da saúde. Na hora de escolher os salgados, componha a lista com as duas opções – assados e fritos – pois assim é possível equilibrar um pouquinho na hora de alimentar-se.

Recheio: entre os salgadinhos, escolha diferentes opções de recheios, assim dá para variar nos sabores e quem não come carne pode escolher outras opções de salgados.

Restrições alimentares: considere que algum convidado pode ter algum tipo de restrições alimentares, como intolerância a lactose, então coloque no cardápio algumas opções de salgados que não tenham leite na composição. Orçamento: antes de encomendar os salgadinhos para festa infantil com algum salgadeira peça orçamentos com mais de uma fornecedora, assim você pode analisar qual vale mais a pena. Preparo: se você optar por comprar os salgados congelados, lembre-se de que será necessário que alguém fique responsável pelo preparo dos salgados. Então, considere alguém que tenha experiência em fritar salgadinhos de festa (se a pessoa não souber fritar, é possível que os salgados fiquem encharcados) e que consiga conciliar a fritura com os salgados que estarão assando no forno.

Experimente: ao encomendar o salgado, peça antes para experimentar os tipos que você vai querer para a festa, assim você pode se certificar de que o salgado é bom. Tipos: para a festa infantil considere ao menos 4 tipos de salgadinhos para compor o cardápio, mas nunca ultrapasse 10 tipos diferentes, pois seus convidados terão dificuldade de experimentar tantos salgados e isso pode resultar em desperdício.

## Como calcular salgados para festa infantil

Um grande problema na hora encomendar ou fazer os salgadinhos para festa infantil está na quantidade total dos salgados. Fazer menos pode resultar na falta de comida durante a festa, mas exagerar na quantidade de salgadinhos pode gerar desperdícios. Para não ter erros, um cálculo médio da quantidade de salgados para festa infantil.

Horário da festa: festas infantis que acontecem no horário do almoço demandam mais salgados, já que as pessoas estão habituadas a almoçar neste horário. Já para as festas que acontecem a tarde, a quantidade de salgadinho não altera, pois a festa substitui o horário do café da tarde e a alimentação nesse horário é mais leve. Para festas no horário do almoço e que não serão servidos outros pratos além dos salgadinhos, aumente no cálculo 4 salgados a mais por pessoa.

Idade dos convidados: após fazer a lista de convidados, separe-a em adultos e crianças (até 10 anos) para calcular os salgadinhos. Considere que duas crianças equivalem a um adulto, assim fica mais fácil para calcular os salgadinhos para festa infantil.

## Cálculo médio\*

Considere 12 unidades de salgadinhos por pessoa (adulto) \* Para festas que serão compostas por salgadinhos, refrigerante ou suco, bolo e docinhos e que tem duração média de 4 horas. Caso a festa seja composta por jantar ou almoço, a quantidade de salgadinhos é a metade (6 salgadinhos por pessoa). Exemplo do cálculo de salgados para festa infantil: para uma festa que tem 30 adultos na lista e 40 crianças, primeiro é preciso “transformar” as crianças em adultos. Como já explicamos, 2 crianças equivalem a um adulto. Então, nessa lista teríamos 20 crianças (já transformadas em adultos) e mais 30 adultos, o que no total daria 50 pessoas. Agora é só multiplicar o total dos convidados por 12 salgadinhos. Ao multiplicar 50 pessoas por 12 salgadinhos, o total de salgados é de 600; ou seja, você vai precisar encomendar essa quantidade (600 salgados) para que seja suficiente entre os convidados.

Entendeu? É bem simples calcular! Agora que você já calculou a quantidade de salgados necessária para a festa infantil, é preciso decidir a quantidade que irá encomendar ou fazer de cada tipo de salgado, mas para isso você vai precisar considerar o gosto dos seus convidados. Mas uma dica é sempre válida, coxinhas sempre são mais consumidas, então peça sempre mais coxinha! Anotou as dicas de salgados para festa infantil? Assim fica bem mais fácil de programar e organizar a festa do(a) seu(sua) filho(a). Agora é só decidir quais serão os salgadinhos servidos na festa e calcular a quantidade de salgado por pessoa para a festa infantil; assim você evita que falte alimento ou que o desperdício seja exagerado.

# Como montar mesa de doces para festa infantil

## Escolha dos doces

O primeiro passo para montar a mesa de guloseima para festa de crianças é escolher os doces que vão fazer parte da mesa. Pense nos doces preferidos dos pequenos e escolha uma quantidade de doces compatível com o tamanho que vai usar.

## Mesa

O formato da mesa pode ser o que você decidir, e o modelo da mesa pode ser vidro, provençal, antigo, rústica, ou até uma mesa de plástico com uso de uma toalha para deixar o visual mais bonitinho

## .Cores

A mesa de doces de festa infantil deve ser repleta de doces coloridos, afinal as crianças são atraídas pelas diferentes cores, e isso vai deixar a mesa mais atrativa e as crianças mais felizes.

Se você está pensando em fazer uma festa monocromática também dá para seguir este estilo na mesa de doces, enfeitando-a com uma só cor de doces, mas em diferentes tonalidades.

## Gomas

Na mesa de doce não podem faltar algumas gomas, além de deliciosas as gomas fazem parte do universo infantil e ainda garantem parte da decoração da mesa de doces da festa infantil, já que são coloridas e alegres.

## Localização

A mesa de doces deve ser colocada próxima da mesa do bolo, para ficar mais fácil a locomoção. E com as duas mesas próximas, uma pode até servir de apoio para a outra, sendo que a mesa de doces pode ganhar alguns docinhos como brigadeiro e a mesa do bolo pode ganhar algumas guloseimas, deixando-as em harmonia.

## Disposição dos doces

Para dispor os doces na mesa, é possível deixá-los em potes visíveis e alguns (embrulhados) podem até ficar soltos na mesa. Os potes de vidro deixam os doces visíveis, mas em festa infantil esta opção pode ser um pouco complicada. Para evitar acidentes o ideal são potes de acrílico, que são facilmente encontrados e que imitam vidro.

As bandejas também são uma boa opção para distribuir os doces na mesa e colaboram com a decoração da mesa de doces da festa infantil, assim como os pedestais de doces. Outra opção para dispor os doces nas mesas são vasinhos, tipo vasinhos de plantas, que deixam o visual delicado e são fáceis de encontrar.

## Decoração da mesa

A decoração da mesa de doces para festa infantil é algo que só depende da sua criatividade. Há opção de usar uma mesa sem toalha e deixar que os doces façam a decoração.

Dá até para usar uma toalha de mesa simples e colocar algumas plantas e/ou flores decorando a mesa, ou até um vaso com cenouras. É inusitado, mas o efeito fica lindo!

Os tules e embalagens coloridas ao entorno dos doces, também podem ser responsáveis pela decoração da mesa. Outra ideia é fazer um cone colorido para espetar pirulitos e fazer com que o suporte torne-se um objeto decorativo para a mesa de doces. Se a festa tem um personagem tema, dá para colocar alguns bonecos deste personagem na mesa de doces. A decoração também pode ficar ao fundo da mesa com alguns enfeites ou até um painel. A decoração da mesa também pode ficar por conta de uma toalha mais divertida feita com diferentes tecidos, de TNT, crepom, ou qualquer outra coisa que a imaginação e a criatividade permitirem.

## Local para colocar os docinhos

Na hora de montar a mesa de doces para a festa infantil, outro ponto a atentar-se é em relação ao local onde os pequenos vão colocar os docinhos. Sim, é preciso deixar alguns potinhos ou saquinhos para que as crianças possam servir-se e pegar mais de um doce de uma só vez.

Gostou das dicas e sugestões de como montar e decorar a mesa de doces para festa infantil? O importante é usar a criatividade e escolher os doces que a criançada mais gosta, assim vai ficar ainda mais fácil de agradar os pequenos. E com tantas inspirações e dicas é até difícil escolher um modelo para seguir, mas se o problema é este, é só mesclar as inspirações e criar um novo modelo de mesa de doces para festa infantil.

## Passo 16-0 Bolo

De casamentos a festas infantis, o bolo certo para cada ocasião

Símbolo maior de toda comemoração, o tão aguardado bolo deve ser pensado de acordo com o perfil dos convidados.

Casamentos, aniversários, chás de bebê... Todos os tipos de festas têm algo em comum: o bolo sempre é a estrela principal! E cada comemoração exige atenção no que diz respeito à escolha deste elemento tão importante. Por isso, as melhores dicas para ajudá-la nesta árdua (mas deliciosa) tarefa.

## Como resolver o drama da lista de convidados

Antes de descobrir quais os melhores sabores para cada tipo de evento, o primeiro passo é definir o tamanho da guloseima, referência que vai servir para todos os tipos de bolo. O recomendado é estimar 100 g por convidado. Mas detalhe: não é preciso fazer a conta baseando-se no número total de pessoas - pouco mais da metade já é suficiente. É que, depois de tantos docinhos que costumam ser servidos durante o evento, nem todo mundo experimenta o bolo. Os melhores sabores para cada comemoração Definido o tamanho, é hora de escolher o tipo de sobremesa.

Para os aniversários infantis, o recheio de brigadeiro é a aposta certa, pois agrada tanto a turma mirim como a crescidinha. Não é muito aconselhável recheios de frutas secas, como damasco e ameixa, que têm grande rejeição entre as crianças. Vale também fugir de recheios amanteigados e de sabor ácido, como limão.

## A cobertura do bolo

A pergunta básica que você deve responder para escolher a cobertura é: você quer que ela seja gostosa ou bonita? Se a resposta for: eu prefiro um bolo vistoso, então não há como competir com a pasta americana. Com ela é possível dar forma a detalhes que você não conseguiria com um glacê, por exemplo. Flores, personagens, rendas... Com a pasta americana é possível obter efeitos maravilhosos (mas alguma dúvida de que em termos de sabor uma cobertura de brigadeiro é muito mais gostosa? Pelo menos para mim, não!).

Existem outros tipos de massa que são derivações da pasta americana e que são utilizadas por confeitadores para fazer detalhes da decoração, mas como esse é um assunto muito específico, não trataremos aqui.

Uma opção interessante se você quiser uma cobertura gostosa e com algum diferencial (um personagem de desenho animado, por exemplo), é fazer o bolo convencional e encomendar o bonequinho de massa de biscuit. A internet está repleta de sites de venda de artesanato onde você pode consegui-lo.

Recentemente um bolo que vem fazendo sucesso é o do tipo Kit Kat. Nele você usa as barrinhas desse chocolate para fazer o entorno do bolo. A parte superior é coberta com confeitos do tipo M&M. Relativamente simples de fazer, eu acho um bolo com excelente custo-benefício, e o melhor: que você mesma pode fazer em casa.

## A conservação do bolo

Bolos com pasta americana não vão à geladeira; assim que recebê-lo, coloque-o diretamente na mesa. Já os bolos com chantilly ou marshmallow devem ir à geladeira, do contrário derretem (principalmente nos meses de calor do nosso país).

## Os bolos cenográficos

Há quem não goste, que considere fundamental que o bolo da mesa seja exatamente aquele que será servido. Eu discordo. Acho que os bolos cenográficos são interessantíssimos, pois são mais baratos do que os correspondentes feitos com pasta americana. A vantagem de utilizá-los é que o visual da mesa ficará bonito do começo ao fim da festa. Enquanto isso, o bolo “de verdade” fica dentro da geladeira (nesse caso, obviamente, você optará por um bolo mais simples – e que pode ser muito mais gostoso!).

## Passo 17-A escolha da roupa dos pais do aniversariante

### Dica de looks para mães usarem nas festinhas dos filhos

Organizar festa de aniversário de filho dá um trabalhão, são tantos detalhes que temos que providenciar e muitas vezes esquecemos de pensar, separar, comprar uma roupa para usarmos na festa. E aí no dia da festa bate um desespero: O que vou usar? Pode até parecer bobagem, mas a roupa da mãe também é um item importante, pois temos que estar confortável para aguentar horas em pé, cumprimentando convidados, tirando fotos e brincando com o filho, e óbvio também queremos estar bonitas, claro sem virar a atenção da festa e tirar os holofotes do filho.

Quais são as peças mais indicadas para as mães usarem no aniversário do 1º aninho do seu filho?

Este é um momento de muita alegria por ser a primeira celebração da criança, por isso sugiro uma roupa alegre, colorida, que transmita felicidade!

Pensando de maneira prática, afinal crianças de 1 aninho não param um minuto, a roupa não pode dar trabalho. Uma bata estampada com algum detalhe e uma calça são os campeões de praticidade, as peças longas como vestidos ou macacões também caem bem mas exigem um pouco mais de cuidado para se locomover com o pequeno, os comprimentos no meio da coxa ou muito curtos devem ser evitados para prevenir possíveis acidentes no sentido de mostrar mais do que se deve do corpo.

E nos demais anos qual a melhor opção?

Quanto maior a criança, mais a mãe pode se sentir livre para roupas um pouco mais curtas, mais delicadas ou mais bijoux no look. Neste caso, podem entrar vestidos curtos, saias longas com uma blusa mais elaborada, maxi colares/brincos, por exemplo.

Existe alguma diferença ou detalhe no look, que devemos nos atentar, quando a festa é em Buffet?

Pois tem vários brinquedos que as mães podem brincar junto com as crianças. Sim, quanto mais interativa nas brincadeiras infantis for a mãe (e também se ela não tiver o apoio do pai ou babá) mais ela deve observar o não-uso de bijoux grandes, blusas ou vestidos com partes de tecido que possam enroscar (babados, saias volumosas, tiras amarradas).

Quais as melhores opções para festa de manhã e para festa noturna?

De manhã podem entrar acessórios mais rústicos como sandálias Anabela ou rasteiras, jeans, vestidos de algodão, itens mais casuais. À noite podem entrar calças com corte mais social, mas não muito sérias. Saltos mais elegantes, mas como é festa de criança não precisa exagerar, é sempre mais descontraído que festa de adulto.

Os pais podem brincar com o tema da festa e suas roupas, por exemplo, colocar camisetas com estampas do tema da festa, ou usar roupa nas cores do tema da festa?

Claro que sim! A festa é um momento de interação com o pequeno, não tem problema fazer menção a algo que ele goste ou à decoração nas roupas. Vale somente a recomendação de fazer uma ligação/menção ao tema, mas evitar vestir-se de personagem durante toda a festa, por exemplo.

## Considerações Finais

Essas são as dicas que venho desenvolvendo e aprendendo nos últimos meses e que com certeza serão fatores essenciais para todos os resultados profissionais e pessoais que pretendo alcançar, se quiser entender mais o que eu faço atualmente e o meu trabalho, no final eu explico.

E sabe o que é mais interessante de tudo isso?

Isso é apenas o começo.

Espero que através desse check list, desse manual para o sucesso do seu evento, você saia desse ebook com o desejo de fazer o seu evento de uma forma totalmente diferenciada, entendendo que enquanto você continuar fazendo as mesmas coisas de sempre, você vai continuar tendo as festas de sempre com muito stress e pouco proveito...

Porém você precisa entender que tudo tem que ser planejado

Me despeço te falando que agora é com você!

Bem vindo a Doçura Provençal!

Que tudo em sua vida seja assim como a vontade de Deus;boa,perfeita e agradável!

Nos vemos em breve!

Valéria Ozório



Valéria Ozório é administradora da Pagina Doçura Provençal Locação voltada à festas e eventos em geral e tem como objetivo ajudar você a fazer um evento de sucesso,em alta performance.

Hoje Valéria através de sua pagina,com as dicas que dá quer atingir as pessoas inspirando a realizar sonhos.

O Lema dela é:

"Até mesmo a menor das pessoas pode alterar o capricho do destino".

Já aprendeu um pouco, mas tem muito a aprender, com sabedoria pretende alcançar o sucesso, com honestidade. Pensou por muito tempo sobre o que ainda deseja realizar na vida. O lema da vida dela fará alcançar suas metas, porque ela sabe muito bem qual caminho deve tomar.

Mais conteúdo aqui:

[www.facebook.com/docprolocacao](http://www.facebook.com/docprolocacao)