

Cerimonialista ensina como calcular um jantar de casamento

Confira as dicas da cerimonialista Shalimar Catramby sobre como calcular um jantar de casamento.

19/09/2016 11:04:32

Em casamentos noturnos, é tradicional servir um jantar aos convidados durante a festa. No entanto, quem não tem experiência com organização de eventos pode ter dificuldade em fazer o cálculo do que irá precisar.

A cerimonialista Shalimar Catramby, que tem mais de 10 anos de experiência com realização de casamentos e está à frente da equipe da casa de festas Casuarinas, ensina como calcular um jantar de casamento.

Para realizar um cálculo mais preciso, leva-se em conta a quantidade de convidados, seu sexo e idade. “Em geral, adultos comem mais que idosos e crianças e mulheres consomem menos que os homens. Levantar essas informações ajuda a diminuir o desperdício”, conta Shalimar.

Segundo ela, primeiro é preciso escolher como o jantar será servido. “Há a opção de servir os pratos prontos, de os convidados se servirem no buffet ou dos garçons servirem aos convidados nas mesas, com eles decidindo o que será colocado em seu prato”.

Geralmente, com os pratos servidos prontos, o desperdício de comida tende a ser maior, porque não há como saber a quantidade que cada pessoa irá comer. “Quem deseja evitar desperdício deve optar pelo buffet, pois assim cada convidado pode se servir do que deseja comer e na quantidade certa”, explica Shalimar.

Se os convidados forem recepcionados por um coquetel, a tendência é que comam menos no jantar. A cerimonialista conta que “quem pensa em realizar um coquetel e ainda servir um jantar completo, com três pratos, pode precisar levar muita comida para casa. Por isso, muitas vezes, o coquetel é considerado a entrada do jantar”.

Um buffet geralmente oferece:

- 5 a 8 petiscos por pessoa se houver jantar completo. Se o coquetel for seguido de um prato e

sobremesa, calcula-se 10 a 12 petiscos por pessoa;

- 200 gramas de proteína por pessoa (carne, peixe ou frango);
- Se o acompanhamento for arroz, são 150 gramas por pessoa;
- Se o acompanhamento for massa, são 150 gramas por pessoa;
- Se o acompanhamento for salada, são 120 gramas por pessoa;
- Se a massa for servida somente com molho, são 200 gramas por pessoa;
- 5 a 6 docinhos por pessoa;
- De 60 a 100 gramas de bolo por pessoa.

As sobremesas são mais difíceis de calcular, principalmente se houver uma grande variedade. O ideal é ter uma por convidado, pois é melhor sobrar do que faltar. “Como isso pode gerar muitas sobras, o recomendado é servir o bolo como sobremesa ou ter uma opção além dele”, comenta a cerimonialista.

Shalimar finaliza contando que realizar um jantar de casamento sem o apoio de um buffet pode ser bem difícil. “Por isso, quem quer desfrutar desse momento, deve contar com uma boa equipe e confiar nela. Assim, a probabilidade de erros e desperdício diminui bastante”.