

a festa
é SUA

Cecilia Borgerth

a festa é SUA

Guia Prático
de Fornecedores e
Serviços para Festas
e Eventos



ZAHAR
Jorge Zahar Editor

Copyright © 2008, Maria Cecília Moreira de Souza Borgerth

Copyright desta edição © 2008:

Jorge Zahar Editor Ltda.

rua México 31 sobreloja

20031-144 Rio de Janeiro, RJ

tel.: (21) 2108-0808 / fax: (21) 2108-0800

e-mail: jze@zahar.com.br

site: www.zahar.com.br

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Projeto gráfico

Interface Designers - Amanda Mattos e Sergio Liuzzi

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ.

B729f

Borgerth, Cecília

A festa é sua: guia prático de fornecedores e serviços para festas e eventos / Cecília Borgerth.
~ Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.

ISBN 978-85-378-0043-0

1. Promoção de eventos especiais ^ Planejamento. 2. Promoção de eventos especiais - Administração. I. Título.

07-3800 CDD: 394.2
CDU: 394.2

Muitas pessoas têm vontade de organizar uma festa ou evento para comemorar datas especiais ou divulgar produtos e acontecimentos. No entanto, sempre imaginam que o custo é muito alto ou a elaboração muito complicada. Este livro mostra que essa tarefa pode não ser tão difícil, nem tão cara assim. Você pode planejar, organizar e produzir seu evento com facilidade, criatividade e muito prazer.

Os primeiros dois capítulos são repletos de informações e dicas fundamentais para que você sinta muita tranquilidade ao planejar e organizar o seu evento. O terceiro capítulo é dedicado a uma festa especial e tradicional: o casamento.

O quarto capítulo apresenta um guia, inédito no Brasil, com mais de dois mil contatos profissionais no mercado de festas e eventos. Os fornecedores estão localizados no Rio de Janeiro, São Paulo, Belo Horizonte e Brasília, porém, grande parte deles atende também a outros estados. Aproveite as informações e comemore conosco a oportunidade de poder criar, você mesmo, uma festa cheia de magia e muito sucesso.

Esta é uma publicação indispensável para os profissionais desse setor e, principalmente, um manual obrigatório para todos os que pensam em organizar festas e comemorações.

Aproveite, a festa é sua!

SUMÁRIO

PLANEJAMENTO

Estilo	11
Festas ou eventos formais	11
Festas ou eventos informais	12
Festas ou eventos Temáticos	12
Coquetéis	13
<i>Coquetel volante</i>	14
Data	14
Número de convidados	15
Local	15
Buffets	16
O serviço do buffet	18
Como colocar a mesa?	18
Bartender, Bebidas e Gelo	20
Cerimonialista, Firma de Eventos e Promoter	22
Orçamento	23

ORGANIZAÇÃO E PRODUÇÃO

Clima/Ambientação	27
Entretenimentos Festeiros	27
Convites	28
Envio dos Convites	28
Confirmação de presença	29
Tipos de trajés	29
Calígrafos	30
Decoradores e Ambientadores de festas ou eventos	31
Ambientação da festa	32
Iluminação	33
Toldos, Tendás e Coberturas	33
Flores e Plantas	34
Móveis diversos	35
Aluguel de acessórios e utensílios	35
Louças, copos e talheres	36
Sousplats	37
Baixelas, Bandejas e Rechauds	37
Toalhas de mesa e guardanapos	37
Infra-estrutura	38
Climatização	39
Geradores de energia elétrica	40
Banheiros químicos	40
Containers	41
Profissionais da infra-estrutura	41
Recepcionistas	42
Garçons, maitres e copeiras	42
Manobristas, seguranças e pessoal da limpeza	44
Paramédicos e ambulâncias	44
Cuidados para o dia seguinte	45

CASAMENTOS

Vamos nos casar?	49
Quando	49
Como	49
Onde	52
Convites e calígrafos	52
Qual o estilo do seu casamento?	53
A decoração da festa	54
Flores e ambientação	56
O bufê escolhido para a festa	56
O registro do casamento	58
Cronograma para organização	59

GUIA DE FORNECEDORES E SERVIÇOS

Banqueteiras e buffets	64
Bartender, bebidas e gelo	77
Bolos, doces, chocolates e bem-casados	82
Buquês, grinaldas e tiaras	95
Cerimonialistas	96
Climatização, geradores, banheiros químicos e containers	99
Comidinhas	103
Convites, calígrafos, confirmação e entrega	109
Decoradores de festas, eventos e cerimônias religiosas	116
DJ's e música ao vivo	120
Entretenimentos festeiros	127

Estilistas, roupas e fantasias	128
Firmas de eventos e promoters	133
Flores e plantas ornamentais	139
Fotógrafos e <i>Videomakers</i>	143
Garçons, maitres e copeiras	148
Igrejas e sinagogas	149
Iluminação, sonorização e multimídia	154
Locais para festas e eventos	157
Casas de festas	157
Museus, parques e espaços	163
Clubes	164
Hotéis	165
Louças, copos, talheres, freezers etc.	167
Material de cozinha	168
Toalhas e guardanapos	169
Sousplat e porta-guardanapos	170
Capas para cadeiras	170
Manobristas, seguranças e limpeza	170
Móveis diversos	173
Sofás, puffs, biombos, etc	173
Mesas e cadeiras	175
Recepcionistas	176
Souvenir e artigos para festas	177
Telefones Úteis	179
Toldos, tendas e coberturas e estruturas tubulares	182
Transportes	184
Locação de carros	184
Helicópteros e jatinhos	186
Ônibus e vans	186
Velas e Objetos que Iluminam	188

O item mais importante no planejamento de uma festa é a **antecedência** da sua elaboração. Nada bom é feito às pressas. Uma organização minuciosa faz com que surpresas desagradáveis não atrapalhem sua comemoração. Vamos caminhar juntos, passo a passo, na organização do seu evento, seja ele de que tamanho for, para nada ser esquecido. Neste capítulo vamos definir o perfil da sua festa e montar um primeiro orçamento com os custos principais a serem considerados. Se você conseguir saber quem, quando, onde, como e porquê, você conseguirá realizá-lo com sucesso.

ESTILO

Sua festa precisa ter a sua cara ou a cara daquilo que você quer comemorar, divulgar ou homenagear. Qual estilo você gostaria de escolher?

Festas ou eventos formais

Um evento formal segue etiquetas e regras pré-estabelecidas, socialmente convencionadas. Essas regras se impõem tanto para os anfitriões quanto para os convidados.

Esse é um estilo de evento que serve para oficializar determinado acontecimento para a sociedade, como a união de duas pessoas ou a nomeação de alguém para um novo cargo numa empresa ou instituição.

Muitas circunstâncias familiares pedem uma comemoração formal, entre elas: noivados, casamentos, bodas, bar-mitzvah, festas de debutantes, aniversários etc.

O estilo formal de comemoração é comum em organizações corporativas ou institucionais em geral visando formalizar mudanças, como novas chefias, fusões de empresas ou a apresentação de novos profissionais contratados. Até mesmo o lançamento de um produto ou de um novo artista pode requerer uma festa formal.

Nos eventos governamentais como reuniões e posses, assim como naqueles que envolvem representações estrangeiras, o estilo formal também é o mais usual. Reuniões políticas, convenções partidárias e outras ocasiões correlatas pedem eventos mais formais.

- **Festas organizadas** em torno de determinada pessoa possuem o perfil ou oferecem detalhes que fazem referência ao homenageado.
- **Menus individuais** são bastante comuns em jantares mais formais. O esmero na apresentação gráfica do cardápio transforma o menu individual num souvenir da festa. É interessante consultar um calígrafo.
- **Muita atenção na elaboração** dos cardápios. Cuidado com os erros de grafia, principalmente na transcrição dos nomes dos pratos em idiomas estrangeiros.
- **Convidados cerimoniosos** jantam à mesa em pequenos grupos.
- **Em festas de aniversário** o anfitrião pode receber presentes. Uma recepcionista deve ser encarregada de colocar o nome do convidado em cada um deles. É muito elegante o anfitrião, logo após a festa, enviar um cartão de agradecimento, escrito de próprio punho.

- **Há banqueteiros e chefs** especializados em cardápios de comidas típicas e de diversas nacionalidades: brasileira, árabe, judaica, francesa, italiana, tailandesa, japonesa, mineira etc.
- **Há profissionais** que só fazem comidinhas transadas, mais indicadas para um coquetel volante.
- **Um chef de cozinha** clássica francesa prefere servir convidados sentados à mesa.
- **Determinados bufês** têm estrutura para servir até 3.000 pessoas. Outros chefs não gostam de cozinhar para mais de 100 convidados.
- **Em banquetes formais**, os grandes bufês têm capacidade de servir até 1.500 pessoas sentadas, utilizando para isso cerca de 200 profissionais.
- **Cada chef** tem seu modo de apresentar a comida, os coquetéis, doces etc. A apresentação é tão importante quanto o cardápio a ser servido. Verifique se o gosto dele combina com o seu.
- **Para que a quantidade** de comida seja suficiente até o final do evento, mantenha o chef atualizado a respeito do número de convidados confirmados pelo cerimonialista ou pelo *RSVP*. Calcule 10% acima do número informado. Prevenir-se é mais fácil do que fazer milagres.
- **Não se esqueça** das boleiras e doceiras. Há especialistas em barrigas de freira, caramelados, bem-casados, até as que fazem apenas brigadeiros dos mais diversos tipos.
- **Para as festas que prometem** romper a madrugada, pense na possibilidade de servir um belo café da manhã. Elabore um cardápio diferente com o bufê da sua escolha. Shakes de iogurtes e sorvetes de frutas são revigorantes. Cremes de milho ou arroz e pães quentinhos são inesquecíveis gostosuras se servidos pela manhã. Esse gesto carinhoso permite aos seus convidados recuperar as energias gastas na longa noite.

ORÇAMENTO

Depois do planejamento um primeiro orçamento já pode ser estimado.

Os números devem sempre acompanhar as suas idéias. Comece a levantar os custos e mantenha os valores em dia com a sua fantasia. Uma dose de realidade é sempre bem-vinda no momento do planejamento do seu evento.

Como fazer o orçamento da festa?

Independente do montante que você reservou para financiar o evento, é crucial saber distribuir os valores de acordo com o seu projeto ideal e com o custo dos detalhes que você considera indispensáveis.

Nunca se sinta restrito pelo fato de não dispor de uma quantia muito alta. Existe uma gama de alternativas baratas e até inéditas, dependendo unicamente de criatividade e bom gosto.

O objetivo deste livro é indicar o caminho para a realização de qualquer gênero de evento, seja com orçamento grande ou pequeno, com um resultado que satisfaça você.

- **O bufê e o local** escolhidos são as maiores “mordidas” no seu orçamento.
- **Entretenimentos que têm preço fixo**, independente do número de convidados, devem ser bem estudados. Uma banda que toque a noite inteira tem um cachê único, mesmo que toque para um só casal.
- **Você deve prever uma reserva** para pequenas surpresas de última hora.
- **Se não contratou** um cerimonialista, prepare-se para negociar com cada fornecedor, preferencialmente assinando um contrato de prestação de serviços como garantia.
- **Contratos devem incluir** a descrição dos serviços, data, início e término do evento, horas extras, forma de pagamento e cláusula para o eventual cancelamento do serviço.
- **Faça sempre vários orçamentos** para cada item. Compare-os atentamente, mas nunca coloque em confronto os profissionais em questão.
- **Diga a quantia** que você quer gastar quando pedir um orçamento. A sinceridade nesses momentos evita desgastes futuros.
- **As festas são momentos de diversão**. Trate com muita seriedade e educação os profissionais que forem contratados, para que você realmente aproveite a data sem aborrecimentos.

CUIDADOS PARA O DIA SEGUINTE

Reunimos algumas dicas que podem ser muito úteis para a desmontagem da sua festa ou evento.

- **Se a sua festa for em casa**, peça ao banqueteiro escolhido que deixe para o dia seguinte algumas das guloseimas servidas no evento. O anfitrião normalmente é o que tem menos tempo de apreciar a comida.
- **A desmontagem de um cenário** de cobertura ou tenda deve começar imediatamente após o término da festa. Com isso, você garante uma pronta recuperação do gramado ou jardim.
- **Um responsável deve conferir talheres**, travessas, louças, copos e outros utensílios, estimar eventuais perdas, separar os alugados e encaixotá-los.
- **Providencie a conferência** do número de toalhas e guardanapos antes de enviá-los à lavanderia ou devolvê-los à locadora. Verifique se algo foi danificado.
- **Faça o levantamento do aproveitamento** das bebidas e alimentos utilizáveis nos dias seguintes. Bebidas consignadas devem ser separadas.
- **Alguém deve ser responsável** pelo apagar das luzes e desligar das máquinas.

Depois de tudo devidamente escolhido, calculado e contratado, você pode fechar o orçamento principal. Não se esqueça que no final do livro você vai encontrar os endereços de todos os serviços descritos nesses capítulos.

*“Eu descobri que não importam as limitações financeiras que você possua.
A grandiosidade da sua festa está na atenção aos pequenos detalhes.”*

David Tutera

Não vamos conseguir abordar todos os temas que compõem o planejamento completo de um casamento. O assunto merece um livro a parte.

Nossa pretensão é dar idéias que ajudem você a montar seu casamento sem esquecer detalhes importantes, evitando os atropelos de última hora. Aconselha-se planejar e começar a organização do casamento com um ano de antecedência. Há quem faça em menos tempo.

VAMOS NOS CASAR?

Se a resposta for sim, o planejamento e a organização desse evento devem começar com a maior antecedência possível.

Antes de qualquer coisa, tenha sempre em mente as quatro diretrizes mais importantes que vão norteá-lo ao longo desse caminho:

- A elegância dos convites.
- O estilo da decoração.
- A delicadeza do cardápio escolhido.
- A atmosfera e a energia transmitidas pelos entretenimentos escolhidos.

QUANDO?

A data do casamento deve ser marcada com seis meses a um ano de antecedência.

O mês da sua escolha pode não ser o mais indicado para a cerimônia. Pense em todos os detalhes que dependem da ocasião escolhida, a estação do ano, o dia da semana, os possíveis feriados, enfim, a data que vai ser marcada.

Casamentos em dezembro não são aconselháveis. Com as comemorações de final de ano, você terá dificuldade em encontrar o melhor lugar para a festa, disputar a atenção dos banqueteiros e dividir com outros compromissos a disponibilidade dos convidados.

COMO?

A cerimônia de casamento pode ser religiosa ou civil. A cerimônia religiosa pode ser em uma igreja, sinagoga ou apenas uma bênção no local da festa. Já a cerimônia civil pode se realizar no cartório ou no local predeterminado para a festa, sempre antes do seu início.

O Juiz de Paz não realiza o ato do casamento se estiver sendo servida qualquer bebida alcoólica. Este é um costume legal.