



GUIA EXCLUSIVO · MAFRAS EVENTOS

Quanto de comida e bebida *por convidado?*

A dúvida que tira o sono de quem organiza qualquer festa. Use estas referências para acertar as quantidades, evitar desperdício e nunca deixar faltar nada. Valores médios por pessoa — ajuste conforme o perfil dos seus convidados.

— Comida — por tipo de evento

FORMATO DO EVENTO	SALGADOS / FINGER FOOD	PRATO PRINCIPAL
Coquetel (2 a 3h)	10 a 14 un.	—
Recepção longa (4h+)	16 a 20 un.	—
Coffee break	6 a 8 un.	—
Almoço / jantar servido	4 a 6 un.	400 a 500 g
Buffet livre (self-service)	4 a 6 un.	500 a 600 g

* "Prato principal" considera proteína + acompanhamentos. Crianças contam como meia porção.

— Bebidas — por pessoa (evento de ~4h)

BEBIDA	QUANTIDADE MÉDIA	OBSERVAÇÃO
Água	500 ml	Aumente no calor
Refrigerante / suco	600 ml	Inclua opções zero
Cerveja	1 a 1,5 L	Para quem bebe álcool
Vinho	½ garrafa (375 ml)	Eventos à noite / jantar
Destilados / drinks	3 a 4 doses	Se houver bar / coquetelaria
Café	1 a 2 xícaras	Essencial no fim
Gelo	1 a 1,5 kg	Não economize



— Doces e sobremesas — por pessoa

ITEM	QUANTIDADE MÉDIA	OBSERVAÇÃO
Docinhos / bem-casados	4 a 5 un.	Aniversários e casamentos
Bolo	fatia de ~100 g	1 kg serve ~10 pessoas
Sobremesa de colher	1 porção	Quando não há docinhos
Mesa de frutas	120 a 150 g	Opção leve e elegante

5 dicas para acertar (e economizar)

- ✦ Confirme o RSVP: peça confirmação de presença e trabalhe com o número real, não com a lista cheia.
- ✦ Considere o perfil: público jovem consome mais bebida; eventos corporativos, menos álcool.
- ✦ Atenção ao clima: dias quentes aumentam o consumo de água, cerveja e refrigerante em até 30%.
- ✦ Horário importa: eventos que passam do horário de refeição exigem mais comida.
- ✦ Tenha uma margem: calcule sempre de 5% a 10% a mais para imprevistos e convidados extras.

Não quer ter que calcular nada disso?

A Mafras Eventos cuida das quantidades, do cardápio e do serviço para você — com a medida certa para o seu evento, sem desperdício e sem sustos. Fale com a gente e receba um orçamento sob medida.

WhatsApp (19) 98873-9596

mafraseventos.com.br · @mafraseventos