

Uma das preocupações de todo evento é garantir que todos seus convidados se sintam à vontade com todos os elementos da festa. Se você deseja conquistar os presentes com algo que todo mundo gosta, a comida é um ótimo começo! **Fazer um coquetel durante seu evento, além de ser uma opção prática, pode ser feita de uma forma muito bonita e que chame atenção de todos!**

Neste artigo, vamos te dar algumas dicas de como organizar um coquetel que faça sucesso no seu evento, seja ele um casamento ou um evento corporativo.

O que é um coquetel?

Fazer um coquetel pode trazer inúmeras vantagens, independente da finalidade para qual se esteja realizando o mesmo; seja para inauguração de uma loja ou a celebração de um casamento. **O coquetel atende todo tipo de demanda, por isso vem sendo cada vez mais realizado pelos organizadores de eventos, principalmente por quem deseja quebrar com determinado padrão.**

Além disso, **o coquetel pode ser visto como uma maneira de simplificar o cardápio sem perder a qualidade do mesmo.** Essa variedade de eventos no qual ele pode se encaixar, também faz com que o cardápio possa ser pensado a partir da necessidade que se tenha.

Outro fator interessante de se apostar no coquetel, é criar uma atmosfera na qual seus convidados possam interagir mais. Esse tipo de ação é muito recomendada se o coquetel for para um lançamento de um produto e você deseja que seus convidados “troquem figurinhas” e possam fazer um networking legal num lugar onde eles se sintam à vontade.

Apesar de parecer um ponto menor nas vantagens, **um dos argumentos favoráveis para fazer um coquetel é entregar uma atmosfera mais leve para a festa** (no caso de um casamento, por exemplo). Quando vocês realizam um buffet e que, geralmente, os convidados ficam espalhados em mesas pelo salão, isso diminui bastante a possibilidade deles conversarem, se conhecerem, criarem um ambiente de festa. **Essa falta de formalidade que o coquetel oferece é bem interessante para quem não quer ver uma festa parada.**

Nos próximos tópicos, vamos falar um pouco mais sobre em quais eventos os coquetéis podem se encaixar e atender as necessidades dos organizadores do evento e de todos os convidados.

Coquetel para eventos corporativos

O uso do coquetel para eventos corporativos pode ser uma escolha deveras interessante para os organizadores do evento. Como já comentamos anteriormente, **o coquetel é o formato ideal para que os convidados possam interagir entre si e assim, abrindo novas possibilidades.** Se o evento corporativo que você está organizando é uma comemoração, você pode servir pequenas porções de alimentos nos quais não sejam necessários uso de talheres, além de drinks.

Todavia, **caso o evento não seja comemorativo, procure alternar os drinks com outras bebidas não alcoólicas.** Para a comida, aposte em servir canapés e salgadinhos; são ótimas escolhas, muito gostosas e os convidados só precisam usar o guardanapo para proteger e limpar as mãos. Outras boas ideias alimentares são: Mini-sanduíches, pães de queijo (melhor ainda se for servido com aquele café maravilhoso); e patês.

Coquetel para eventos de inauguração

Depois de tanto planejar e pensar nesse evento, o coquetel de inauguração é uma ótima opção para servir como um complemento perfeito para seu evento de inauguração. O coquetel consegue atender toda demanda necessária do evento no que tange a alimentação. Obviamente, **a escolha de qual coquetel oferecer passa por múltiplos fatores, mas todos eles devem apontar para uma mesma direção: a satisfação do convidado.**

É por ele que você deve começar. Por exemplo, se você abriu uma loja de roupas exclusivas para crianças e adolescentes e na festa de inauguração você chamar os responsáveis dessas crianças, é preciso conhecer a vontade e os gostos desse público. Isso faz com que você possa investir no cardápio certo. **Outro ponto para prestar atenção visando garantir um sucesso no coquetel de inauguração e também é ligado ao conhecimento do público que você atende é o horário que ele vai acontecer.**

Como destacamos anteriormente, **nesse tipo de evento é importante que as pessoas sempre estejam se comunicando, além de fazer com que os presentes possam interagir com os espaços da loja, com os produtos que você está vendendo e conheçam o espaço.** Por isso, evite espaços parados. Invista num coquetel no qual os garçons sempre estejam presentes para suprir a

necessidade dos convidados. Vale a pena lembrar: Conheça seus convidados e não exagere nas bebidas alcoólicas!

Coquetel para casamentos

Na última recomendação do nosso artigo, vamos falar dos coquetéis para casamentos. **É importante lembrar que se essa for sua escolha para funcionar como uma substituição do buffet, ela precisa ser feita com algum tempo de antecedência, entre seis meses e um ano antes do dia da cerimônia.**

É cada vez mais comum os casais escolherem fazer coquetéis quando estão trabalhando com um orçamento um pouco mais apertado ou quando desejam dar uma leitura diferente à festa. **É possível fazer uma recepção belíssima, cheia de amor e carinho com todos seus convidados, além dela se encaixar na sua busca de algo mais eficiente e econômico.**

Todavia, **escolher um coquetel para ser sua forma de recepção pode alterar algumas coisas no caminhar do seu casamento, como por exemplo a hora de começo do mesmo.** Você pode começar a cerimônia às 16, terminar às 19 e começar a recepção logo depois. Isso garante uma comida fresquinha, gostosa e que seus convidados não precisem esperar muito para se deliciarem.

Uma escolha ideal para você que deseja usar o coquetel no seu casamento é optar por um coquetel simples, para funcionar como uma entrada para os pratos principais, sendo servidos finger-foods; drinks sem álcool e até mesmo frutas no palito. Os convidados vão conversando e sendo servidos pelos garçons, com as mesas servindo de apoio ou para descanso dos convidados.

Esperamos que você tenha aprendido um pouco mais sobre como usar o coquetel como uma ótima opção para o seu evento. Deixe seu recado nos comentários e até a próxima postagem!