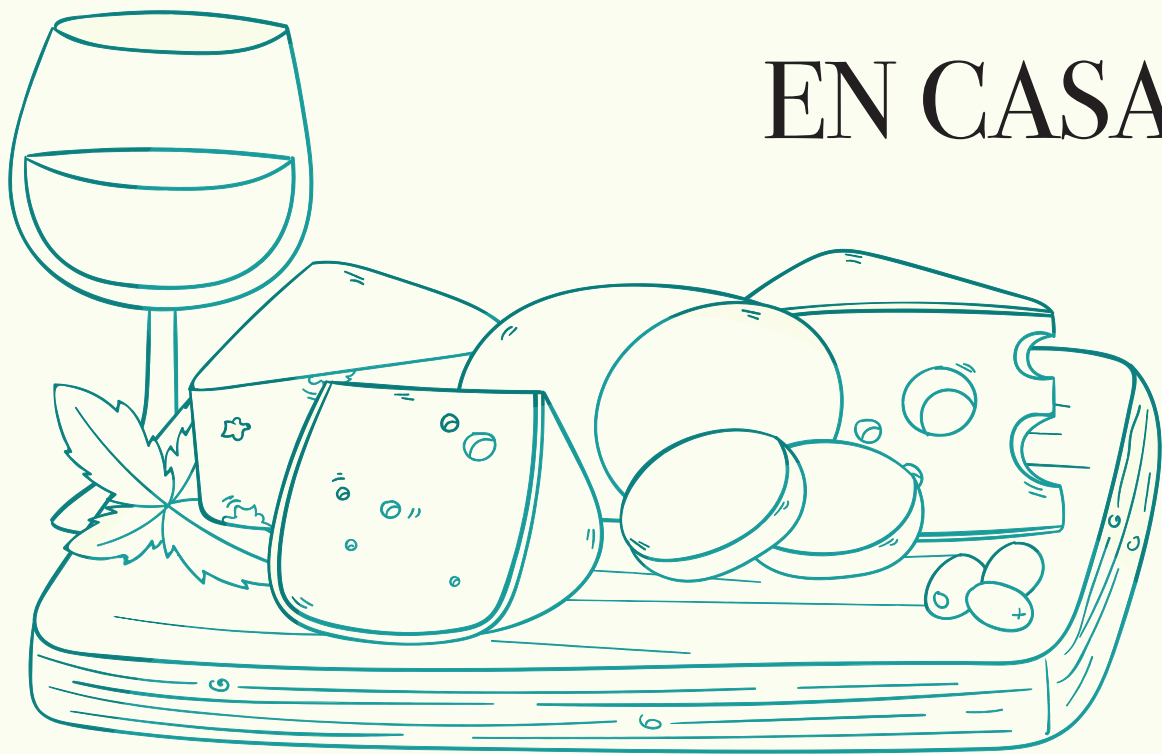


Guía de planificación
de eventos
EN CASA



GUÍA DE PLANIFICACIÓN

de eventos en casa

Si te encanta recibir invitados y hacer eventos en casa lo que te puede causar más estrés es dejar todo para último momento, además de calcular las bocas, postres y bebidas para los invitados.

¡Yo amo tener eventos en mi casa! Y algo que me ayuda muchísimo es tener claridad. Esto significa tener por escrito todo lo que debo de tener listo antes del evento, para que no se me escape ningún detalle. Las listas de preparación pueden parecer muy extensas, pero creeme que ayuda muchísimo dividirlo por días para ocuparse de pocos pasos cada día.

En este documento vas a encontrar una checklist para que vayas tachando pendientes días antes del evento, y así podás tener todo listo el día de la celebración. Solo quedaría pendiente disfrutar de la fiesta con tus invitados.

También incluyo en esta guía una tabla de cálculo de bocadillos, para que tengas una idea general de las cantidades a ofrecer a tus invitados. Completá esta guía con la información de tu evento. Encontrarás un espacio al final de este documento para rellenar con tus datos.

Planificación de Evento en Casa

Detalles del Evento: Ejemplo: Fiesta de Cumpleaños de Sol

Fecha del Evento: Sábado 16 de septiembre

Hora del Evento: 7:00 pm

Lugar del Evento: Casa de Sol

Tema o Motivo del Evento: 90's Karaoke

Itinerario del Evento

(Utilizá este itinerario como ejemplo para crear el de tu evento)

Hora	Actividad
[7:00 pm]	Llegada de Invitados
[7:30 pm]	Gin Tonics de Bienvenida y Recepción con chips, dips y mini tacos y tabla de quesos.
[8:00 pm]	Inicia el Karaoke (quienes deseen pueden tomar el micrófono y cantar su canción favorita de los 90s.
[8:30 pm]	Servir Cena o Bocadillos Principales: Pizzas caseras
[9:00 pm]	Cantar cumpleaños. Partir el pastel e invitar a la mesa de postres.
[9:30 pm]	Brindis de agradecimiento a los invitados por su asistencia.
[9:45 pm]	Entretenimiento. Se abre pista de baile con lista de reproducción de los 90s. Se reparten empanaditas argentinas.
[12:00 am]	Despedida y cierre del evento. Los invitados pueden tomar un alfajor casero empacado en caja de cartón con ventanilla transparente, como recuerdo de la fiesta.

Planificación de Evento en Casa

1 mes antes _____ Seleccionar una fecha y hora para la fiesta de cumpleaños de Sol

_____ Elegir tema para la fiesta

_____ Elaborar invitación digital en Canva

_____ Crear lista de invitados

_____ Enviar invitación digital

2 semanas antes _____ Crear lista de reproducción de los 90s

_____ Probar micrófono y equipo de karaoke . Elegir menú.

_____ Definir si se va a servir plato principal o solamente bocadillos salados. Definir postres y bebidas. Encargar bocadillos, pastel y/o recuerdos si no los vas a hacer en casa.

_____ Alquilar sillas y/o mobiliario extra de ser necesario.

7 días antes _____ Confirmar asistencia. Determinar cantidades de bocadillos y bebidas

_____ según los invitados confirmados. Hacer lista de compras de supermercado que incluya

_____ comestibles, bebidas, vajilla desechable biodegradable. Planear zonas de coctel de

_____ bienvenida y bocadillos salados, barra de refrescos/bebidas alcohólicas, mesa de

_____ dulces y pastel, buffet de pizzas, estación de recuerdos. Usar diferentes zonas y mesas

_____ de la casa.

Planificación de Evento en Casa

4 días antes _____ Ir de compras de ingredientes para los bocadillos, pizzas y pastel.

_____ No olvidar la lista de compras.

_____ Comprar bebidas.

_____ Comprar elementos decorativos si es necesario.

_____ Ubicar bases y platonos disponibles para bocadillos, pizzas y mesas de dulces.

3 días antes _____ Organizar zonas de coctel de bienvenida y bocadillos

_____ salados, barra de refrescos/bebidas alcohólicas, mesa de dulces y pastel, buffet de

_____ pizzas, estación de recuerdos. Usar mobiliario disponible casa.

_____ Organizar la disposición de los muebles para liberar zona de baile.

_____ Montar estación de bebidas (dejar espacio para hieleras con hielo).

2 días antes _____ Colocar platonos y bases cerca de la mesa de postres

_____ Hornear pastel (si lo vas a hacer en casa)

_____ Elaborar coberturas y rellenos del pastel.

_____ Tener suficiente vajilla, servilletas y utensilios disponibles.

_____ Destinar espacios para basura.

Planificación de Evento en Casa

1 día antes _____ Comprar Flores frescas

_____ Elaborar dips para bocas

_____ Elaborar bocadillos dulces y salados (si son hechos en casa)

_____ Hacer masa de pizza

_____ Decorar pastel

Día del evento _____ Colocar flores frescas en distintas estaciones y baños.

_____ Hornear Pizzas. Pasar a retirar pastel y bocadillos (si son por engargo)

_____ Comprar hielo y colocar en hieleras

_____ Colocar bocadillos, pastel y alfajores de recuerdo en sus respectivas estaciones.

_____ ¡Alistarme para disfrutar de mi fiesta!

CÓMO ESTIMAR CANTIDADES DE

bocadillos y bebidas para tu evento

Calcular las cantidades ideales de bocadillos, bebidas y postres por invitado en un evento puede variar según la duración del evento y el tipo de ocasión. A continuación, encontrarás una propuesta general que podés adaptar según tus necesidades específicas:

BOCADILLOS SALADOS:

- Para eventos con una duración de 2-3 horas: Calculá aproximadamente 3-5 bocadillos salados por invitado.
- Para eventos con una duración de 4-6 horas: Calcula aproximadamente 6-10 bocadillos salados por invitado.
- Variedades sugeridas: Mini sándwiches, brochetas de queso y frutas, tablas de quesos y fiambres, mini quiches, tartaletas saladas, dips con vegetales y chips, empanadas, mini sopa azteca, etc.

Nota: Lo anterior se refiere a la cantidad de bocadillos salados que es probable que un invitado consuma durante el evento. No se refiere a la variedad de bocadillos. Es decir, si un invitado va a consumir 8 bocadillos salados, podría ser que consuma 2 unidades de 4 variedades de bocadillos.

BOCADILLOS DULCES Y POSTRES:

- Para eventos con una duración de 2-3 horas: Calcula aproximadamente 3-4 bocadillos dulces por invitado.
- Para eventos con una duración de 4-6 horas: Calcula aproximadamente 5-6 bocadillos dulces por invitado.
- Variedades sugeridas: Mini tartas, mini cupcakes, galletas decoradas, trufas de chocolate, brownies, mini cheesecakes, postres fríos en vasito, frutas bañadas en chocolate, macarons, rebanada de pastel, etc.

BEBIDAS:

- Calculá al menos 2-3 bebidas por invitado para un evento de 2-3 horas.
- Para eventos más largos, como de 4-6 horas, aumenta a 4-5 bebidas por invitado.
- Variedades sugeridas: Agua, refrescos, jugos naturales, té frío, café, y una selección de bebidas alcohólicas si corresponde (vino, cerveza, cócteles).

Recordá que estos números son solo estimaciones generales. Si conocés las preferencias alimenticias de tus invitados o si planeás tener un enfoque particular en tu evento (por ejemplo, una degustación de vinos), podés ajustar las cantidades en consecuencia. También es importante considerar si servirás una comida principal o si los bocadillos serán la única fuente de comida en tu evento.

Hoja de Cálculo

para Estimar Cantidades y Variedades de Bocadillos:

Esta hoja de cálculo junto con la información anterior te ayudará a estimar cuántos bocadillos necesitás de cada tipo, así como las variedades de bebidas que vas a proporcionar para satisfacer a tus invitados.

Seguí este ejemplo a continuación para rellenar tu propia hoja de cálculo.

Cantidad de invitados confirmados: 30

Duración del evento: 5 horas

Cantidad de bocadillos salados: 6 por invitado porque hay bocadillo principal de pizzas caseras.

Cantidad de bocadillos dulces: 5 por invitado

Cantidad de bebidas: 3 alcohólicas y 3 no alcohólicas

Tipo de Bocadillo	Cantidad Estimada	Variedades/ Sabores
Bocadillo Salados	Se ofrecerán 6 bocadillos salados por invitado. $6 \times 30 = 180$ bocadillos en total.	<ul style="list-style-type: none">• Tabla de quesos con pan baguette y crackers• Mini tacos de carnitas con guacamole• Dip de cebolla caramelizada con chips• Empanaditas argentinas
Bocadillos Dulces	Se ofrecerán 5 bocadillos dulces por invitado. $5 \times 30 = 150$ bocadillos en total.	<ul style="list-style-type: none">• Porción de queque tamaño fiesta• Macarons• Mini cheesecake,• Tiramisú en vasito• Mini galletas chocochips.
Bebidas	3 bebidas alcohólicas y 3 bebidas no alcohólicas por invitado Total de bebidas alcohólicas: $3 \times 30 = 90$ Total de bebidas no alcohólicas: $3 \times 30 = 90$	<ul style="list-style-type: none">• Bebidas alcohólicas: a escoger entre gin tonics, Aperol Spritz o vino tinto.• Bebidas no alcohólicas: Caseosas y aguas frutales.

Recordá que estas cantidades y variedades de bocadillos pueden variar según tu tipo de evento y presupuesto. Si es un evento relajado lo más seguro es que tus invitados te consulten si pueden ayudarte llevando algo para tu fiesta. En este tipo de eventos más casuales podés indicarles que te colaboren con un bocadillo salado, chips, hielo o alguna bebida. No olvidés especificar muy bien qué es lo que necesitás para facilitarles la tarea.

¡Disfruta de la planificación y del evento en sí!

Este documento es diseñado por
Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de - **SOL GUNDAKER INC.**

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© Sol Gundaker, Inc.



Planificación de Evento en Casa

Detalles del Evento: _____

Fecha del Evento: _____

Hora del Evento: _____

Lugar del Evento: _____

Tema o Motivo del Evento: _____

Itinerario del Evento

Hora	Actividad

Planificación de Evento en Casa

1 mes antes _____

2 semanas antes _____

7 días antes _____

Planificación de Evento en Casa

4 días antes _____

3 días antes _____

2 días antes _____

Planificación de Evento en Casa

1 día antes _____

Día del evento _____



Hoja de Cálculo

para Estimar Cantidades y Variedades de Bocadillos:

Cantidad de invitados confirmados: _____

Duración del evento: _____

Cantidad de bocadillos salados: _____

Cantidad de bocadillos dulces: _____

Cantidad de bebidas: _____

Tipo de Bocadillo	Cantidad Estimada	Variedades/ Sabores
Bocadillo Salados		
Bocadillos Dulces		
Bebidas		

