



CAPÍTULO 4

O Bolo, Os Doces e Os Detalhes Que Encantam

Pequenos gestos, grandes
memórias.

O poder dos detalhes

Quando o casamento termina, há sempre algo que os convidados lembram com carinho:

"O bolo estava maravilhoso."

"Os docinhos estavam lindos."

"A mesa estava encantadora."

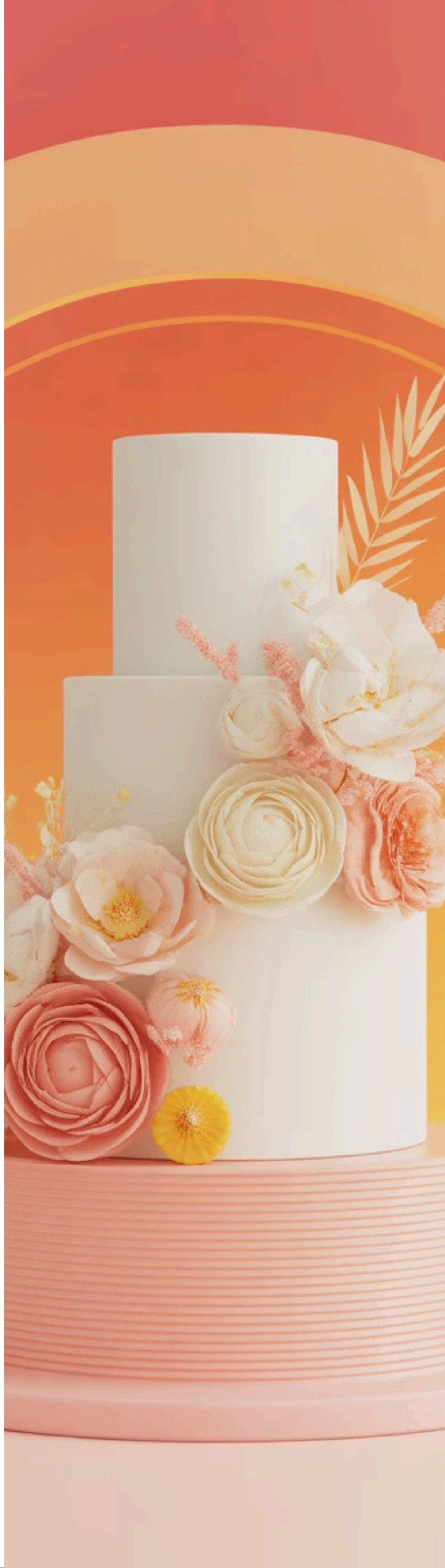
Memórias que ficam

Esses detalhes fazem parte da **memória emocional da festa**. E o melhor é que eles **não precisam custar caro** — apenas ser pensados com bom gosto e coerência com o estilo do evento.

Aqui, você vai aprender a montar **uma mesa de doces e bolo digna de revista**, com custo realista, simplicidade visual e muito charme.

O bolo perfeito: bonito, simbólico e acessível

O bolo é o **símbolo da união** — o momento do corte é um dos pontos altos da celebração. Mas o erro mais comum é investir demais em algo que nem será totalmente consumido.



A regra de ouro

Faça **um bolo pequeno verdadeiro** (para servir aos convidados) e **um bolo cenográfico** (para as fotos).

Bolo verdadeiro

4 kg, com massa simples e recheio leve (chocolate branco, baunilha ou frutas).

Bolo falso

2 andares de isopor decorado, com acabamento de pasta americana ou chantininho.

Custo médio total

R\$ 250–300.



Dica: padarias locais e confeitarias independentes cobram muito menos do que confeitarias de eventos — e entregam com o mesmo cuidado.



Docinhos que encantam (sem exagerar)

A mesa de doces é a primeira a ser fotografada — por isso, precisa ser **visual e equilibrada**. Mas não é preciso encher a mesa: 3 a 4 unidades por convidado são suficientes.

Sugestão prática

Tipo	Quantidade (para 120 pessoas)	Custo aproximado
Brigadeiro gourmet	180 unid	R\$ 90
Beijinho	120 unid	R\$ 60
Bicho-de-pé ou casadinho	120 unid	R\$ 80
Docinhos especiais (opcional)	60 unid	R\$ 70

O resultado

R\$ 300

Custo total

Resultado: uma mesa linda, colorida e equilibrada por menos de R\$ 3 por convidado.

O bem-casado — tradição e carinho

O bem-casado representa **a união e o recomeço**. E, embora pareça um luxo, é possível ter um resultado incrível com pouco investimento.



Opções econômicas

Artesanal

Comprar mini pão de mel, empacotar com fita e etiqueta personalizada.


Tradicional

Encomendar versões simples (sem embalagem luxuosa).

Alternativa moderna

Mini brownie, cookie ou bombom embalado.

Custo médio: R\$ 2,50 por unidade. Para 120 convidados, R\$ 300.

 **Dica:** monte uma "mesa de saída" com as lembranças — fica lindo e facilita a logística.

A decoração da mesa de doces

Você não precisa contratar um decorador para isso. Com **três elementos visuais bem combinados**, a mesa ganha vida.



Três elementos essenciais

01

Altura

Boleiras, suportes ou caixas decoradas.

02

Cor

Harmonize os doces com a paleta geral do casamento.

03

Luz

Velas de LED ou luminárias pequenas criam brilho e textura.

Cores curingas: branco, dourado, champanhe, verde oliva e rosa pálido.

Investimento médio: R\$ 100–150 (aluguel de bases e flores simples).

Como transformar o simples em inesquecível

- Use **etiquetas personalizadas** com o nome dos noivos e a data.
- Inclua **um toque aromático** (canela, flores secas ou lavanda).
- Mantenha **equilíbrio visual**: menos é mais.
- Tire **as melhores fotos da mesa** antes da festa começar.

Os convidados não se lembram da quantidade — mas do capricho.

Checklist do Capítulo 4 — Sua mesa perfeita

- Escolha bolo cenográfico + bolo real pequeno.
- Calcule 3–4 docinhos por pessoa.
- Inclua bem-casados simples ou alternativos.
- Monte a mesa com alturas, flores e velas.
- Combine cores e iluminação com o restante da decoração.

Detalhes que encantam



Sua mesa perfeita está pronta para
criar memórias inesquecíveis.