

EXTRA

Planner da Ceia de Natal

ORGANIZE A CEIA SEM ESTRESSE

O que tem neste material

- Quanto comprar por pessoa
- Cronograma da semana da ceia
- Cardápio, convidados e lista de compras
- Checklist da mesa e divisão de tarefas

Dicas para usar

1. Leia a receita inteira antes de começar e separe os ingredientes.
2. As medidas usam xícara de 240 ml e colheres-padrão.
3. Os tempos de forno são para forno pré-aquecido. Cada forno varia um pouco.

Uso pessoal. Pode imprimir quantas vezes quiser.

Quanto comprar por pessoa

Quantidades médias para adultos. Para crianças, conte metade.

Item	Por pessoa
Carne sem osso (pernil, lombo, fraldinha)	300 g crua
Carne com osso (costela, frango inteiro)	450 g crua
Peru ou chester	500 g por pessoa
Bacalhau dessalgado	200 g
Arroz	60 g cru (cerca de ⅓ de xícara)
Farofa	50 g pronta
Salada ou maionese	100 g
Batata (purê ou assada)	150 g
Sobremesa	150 g (1 porção)
Petiscos de entrada	5 a 6 unidades
Bebida não alcoólica	600 ml
Gelo	1 kg para cada 4 pessoas

Minha conta

Item	Por pessoa	Nº de pessoas	Total

Cronograma da semana da ceia

7 dias antes	Feche a lista de convidados e escolha o cardápio.	☐
5 dias antes	Faça a lista de compras e compre o que não estraga (farinhas, enlatados, bebidas).	☐
3 dias antes	Coloque peru, chester ou bacalhau para descongelar ou dessalgar na geladeira.	☐
2 dias antes	Compre carnes, frutas e verduras. Faça biscoitos e licores.	☐
1 dia antes	Tempere as carnes, faça as sobremesas geladas e separe louças e toalhas.	☐
No dia, pela manhã	Faça saladas, farofas e entradas frias. Monte a mesa.	☐
No dia, à tarde	Asse as carnes e os acompanhamentos quentes, seguindo os tempos das receitas.	☐
1 hora antes	Gele as bebidas, prepare o gelo e finalize os pratos.	☐

Meu cardápio

Prato	Receita	Quem faz
Entrada		
Entrada		
Prato principal		
Acompanhamento		
Acompanhamento		
Salada		
Sobremesa		
Sobremesa		
Bebidas		

Convidados

Nome	Adultos	Crianças	Confirmou?

Lista de compras

CARNES E PEIXES

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

HORTIFRÚTI

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

MERCEARIA

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

LATICÍNIOS E FRIOS

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

BEBIDAS

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

DESCARTÁVEIS E OUTROS

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

Checklist da mesa

- [ ] Toalha e jogo americano
- [ ] Talheres e talheres de servir
- [ ] Guardanapos
- [ ] Centro de mesa ou arranjo
- [ ] Balde de gelo
- [ ] Potes para as sobras
- [ ] Pratos rasos e de sobremesa
- [ ] Copos e taças
- [ ] Travessas e suportes para panela quente
- [ ] Velas e fósforo
- [ ] Abridor de garrafas
- [ ] Lixeira com saco extra

Divisão de tarefas

Tarefa	Responsável	Feito
Compras		
Temperar as carnes		
Sobremesas		
Arrumar a mesa		
Bebidas e gelo		
Receber os convidados		
Lavar a louça		
Guardar as sobras		