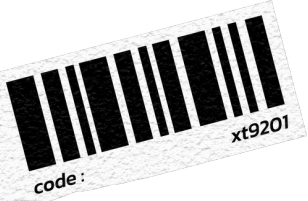


coquetéis & drinks & arte



NEW SESSION



sos

FESTAS FORTALEZA

Drinks & Coquetéis em Casa

Guia prático para criar experiências incríveis, de forma fácil e sem complicação

Apresentação

Preparar um bom drink não é sobre ter um bar profissional em casa — é sobre entender combinações simples, usar bons ingredientes e aplicar alguns truques que fazem toda a diferença.

Este e-book foi criado pela **SOS Festas** como uma **cortesia especial**, pensado para ajudar nossos clientes e parceiros a viverem experiências melhores também em casa.

Aqui você vai aprender o básico essencial, receitas práticas e segredos usados em eventos que a SOS Festas executa todos os dias, agora adaptados para o seu dia a dia.

Ao final, você vai perceber: fazer drinks em casa é mais simples do que parece.

Capítulo 1 – O básico para começar

Você não precisa de muitos equipamentos. Com isso aqui, já dá para ir longe:

- Copos (long drink e taça)
- Jarra ou copo grande para misturar
- Colher longa (ou colher comum)
- Gelo em boa quantidade
- Frutas frescas

Ingredientes coringa para ter em casa

- Vodka
 - Gin
 - Cachaça
 - Rum
 - Açúcar ou xarope de açúcar
 - Limão
 - Água com gás
 - Refrigerante cítrico
-

Capítulo 2 – Regras simples que mudam tudo

1. **Gelo não é detalhe:** quanto mais gelo, melhor o drink.
2. **Equilíbrio é tudo:** álcool + doce + ácido.
3. **Menos é mais:** não misture muitos sabores.
4. **Apresentação importa:** um copo bonito muda a experiência.



Capítulo 3 – 5 Drinks fáceis para qualquer ocasião

1 Caipirinha Tradicional

Ingredientes: - 1 limão - 2 colheres de açúcar - 50ml de cachaça - Gelo

Modo de preparo: Amasse o limão com açúcar, adicione a cachaça e complete com gelo.

2 Gin Tônica Simples

Ingredientes: - 50ml de gin - Água tônica - Gelo - Limão ou laranja

Modo de preparo: Coloque gelo no copo, adicione o gin e complete com tônica. Finalize com a fruta.

3 Vodka com Energético

Ingredientes: - 50ml de vodka - Energético - Gelo

Modo de preparo: Gelo no copo, vodka e complete com energético.

4 Mojito Fácil

Ingredientes: - 50ml de rum - Hortelã - 1/2 limão - Açúcar - Água com gás

Modo de preparo: Amasse o limão com açúcar e hortelã, adicione rum, gelo e complete com água com gás.

5 Drink sem álcool (Refrescante)

Ingredientes: - Suco de limão - Água com gás - Açúcar - Hortelã - Gelo

Modo de preparo: Misture tudo e sirva bem gelado.

Capítulo 4 – Como deixar seus drinks com cara de evento

Nos eventos assinados pela **SOS Festas**, alguns detalhes fazem toda a diferença — e a boa notícia é que muitos deles podem ser replicados em casa.

- Use frutas cortadas na hora
- Decore com ervas (hortelã, alecrim)
- Copos transparentes valorizam o visual
- Sirva sempre bem gelado

Esses pequenos cuidados são exatamente o que transforma um drink comum em uma experiência marcante.



Capítulo 5 – Drinks em casa x Experiência de evento

Em casa, preparar drinks é divertido e cria bons momentos.

Já em eventos, a experiência envolve ritmo de atendimento, variedade, padronização e apresentação — fatores que a **SOS Festas** aplica diariamente em eventos sociais e corporativos.

Este material foi criado justamente para compartilhar um pouco desse cuidado e elevar a experiência dos nossos clientes também fora dos eventos.

Conclusão

Agora você já tem em mãos um guia prático para criar drinks e coquetéis em casa de forma simples, funcional e bem apresentada.

Este e-book é uma **cortesia da SOS Festas**, pensado para ajudar você a aproveitar melhor momentos em casa, receber amigos e criar experiências mais agradáveis com drinks.

Acreditamos que boas experiências não começam apenas no evento — elas fazem parte do dia a dia.

