DECORAÇÃO I IDEIAS I ETIQUETA I FORNECEDORES ANO III Nº 20

festa viva

Entrevista exclusiva

Olivier Anquier

Apaixonado pelo Brasil e famoso pela mistura de sabores em suas criações gastronômicas

Sylvia Queiroz

Regras de etiqueta que valem ouro para organizadores de eventos

Impecável

12 celebrações perfeitas em cada detalhe

EDITORA escala

NÚMERO 20 - PREÇO R$ 9,80

ISSN 1980-8690

Leitura o seu melhor investimento

Com ares de *outono!*

Recursos como galhos secos e toques de dourado e marrom foram alternativas de Sylvia Queiroz para dar a este casamento as características da estação

Por: Priscila Magnusson
Fotos: Graziella Widman

O CHARME DO OUTONO! Nesta celebração, o casal desejava que prevalecessem na cenografia as características da estação em que foi realizada. A decisão não poderia ser mais acertada: marrom como cor principal, combinando com o mesmo tom autêntico das paredes do salão principal do Buffet França, onde aconteceu a recepção. Entre as 38 mesas cobertas com toalhas de tecido adamascado em tom cru, o salão foi valorizado com quatro árvores adornadas — uma explosão de galhos secos — colocadas dentro de cachepôs de espelho, decoradas com primaveras brancas desidratadas e minivelas suspensas dentro de cúpulas de vidro, "para criar um clima de aconchego", relata Sylvia Queiroz, a produtora do evento. Baixos arranjos de flores aliados às taças de prata e de cristal coroaram com delicadeza as mesas dos convidados.

Coordenando pessoalmente os detalhes da festa, os noivos e a assessora prepararam o grande dia ao longo de um ano. Essa parceria resultou numa festa com a mescla do gosto de ambos, no início divergente, mas no final uma celebração elegante, tanto que os móveis escolhidos para todos os ambientes seguiram a linha clássica. A integração entre as alas foi feita com iluminação em tom âmbar e direcionamento indireto. Velas ajudaram a dar o efeito de profusão de luz. "Elas foram utilizadas nas árvores, em todas as mesas e em delicados castiçais de prata de alturas diferentes, tornando o ambiente ainda mais romântico", pontua Sylvia. Exatamente como numa tarde outonal.

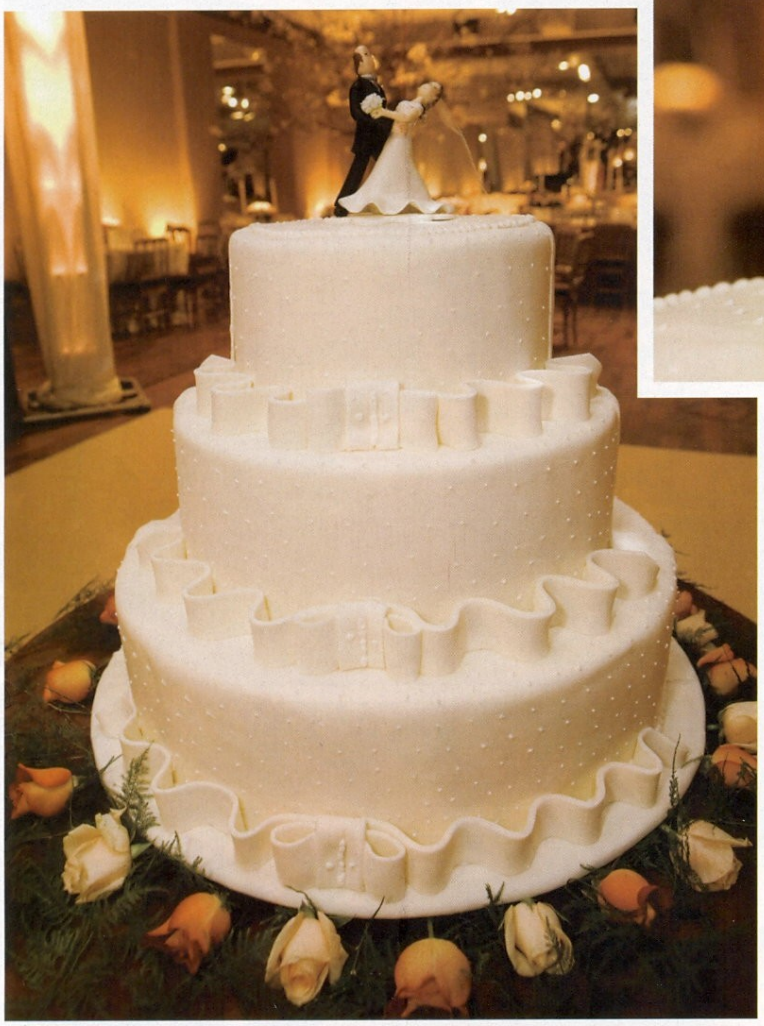
Acima, a mesa inglesa usada para os doces. Sobre o móvel, que pertence ao local e estava no centro do hall de entrada, foram colocados vasos de cristal transparente decorados somente com rosas-universo e toques das rosas em tom chocolate, além dos castiçais de prata com velas. Na parte de trás da mesa, o espelho ampliava o ambiente.

Produção

Convidados: 250 pessoas
Local, buffet, cadeiras e mesas: Buffet França
Cerimonial e organização: Sylvia Queiroz
Decoração e montagem: Rubens Decorações
Bartenders: Brother's Bar
Bebidas: BR
Bem-casados: Conceição Bem Casados
Bolo e doces: Kikah Doces
Convites e cardápios: Marli De Maio
DJ: Rodrigo Medeiros
Foto e vídeo: Aliança Estúdio
Iluminação e sonorização: FGProduções
Móveis: Rubens Decorações, Santa Festa e Tríade
Shows: Baccarelli Coral e Orquestra e Tom Maior
Travessas para os doces: Da Casa

Para as 38 mesas, os noivos optaram por um estilo bem tradicional com cadeiras de madeira com pátina ouro e toalhas de tecido adamascado no tom cru. Além dos castiçais de prata (ao lado) e as belas rosas nos arranjos bicolores. Mais ao centro, uma das árvores francesas com explosão de galhos secos, decoradas com primaveras desidratadas brancas e com minivelas suspensas dentro de cúpulas de vidro.
Mais ao fundo, o cenário da biblioteca, que faz parte da decoração do espaço.

Na foto abaixo, o bolo redondo, de três andares, que foi fornecido pelo Buffet França. A delícia era toda branca com decoração na mesma cor, mas levemente romântica, para atender o estilo da noiva, que confeccionou, com as próprias mãos as argolas para os guardanapos de linho, feitas com fio de seda e delicados cristais.



Sirva-se!

Coquetel

Carpáccio de caju, queijo coalho
e vinagrete de cachaça
Finger de frango ao curry com gengibre
Rosas de salmon fumée no centeio
Canapés especiais com frutas frescas
e pastas salgadas
Folhado com philadelphia e gergelim
Polentinha cremosa com fios de alho-poró
Vasinhos de quibe recheados com tabule
Rocambole de pistache com sal marinho
Pastel caseiro com pupunha e azeitonas

Entradas

Fundo de alcachofra com pupunha desfiada sobreposta
Pesto de hortelã, tomatinhos marinados
Pontas de aspargos verdes e endívias com pinholes
torrados
Juliana de rúcula na base e torradas de brioche com
gergelim

Jantar

Robalo redondo ao molho dijon e mel
Purê com wasabi levemente picante
Fios dourados e crocantes de alho-poró
Minimedalhões de mignon trufado com farinha de ervas
Molho de azeitonas pretas e galho de alecrim
Raviolis com brie e meia-nóz, concasse tomate fresco e
manjericão

Sobremesas

Sorvete de zabaglione em bolas no cristal com gelo
Terrine com chocolate musse, pistache, marzipã
Sorvete de tangerina com gomos da fruta caramelados
Tarte tatin com calda de caramelo quente
Composição de frutas vermelhas flambadas
Minicrepes de limão com zabaglione quente
Frutas frescas laminadas e decoradas

Bebidas

Estação de caipirinhas
Vinho branco e tinto
Champanhe