





Profusão *de estilos* e ousadia

Jovens e modernos, os anfitriões abusaram das cores e dos elementos de sofisticação no décor projetado em vermelho queimado, azul e bege

A PRODUÇÃO DE AUTORIA do próprio noivo. Isso mesmo, não me enganei, foi o noivo e não a noiva, responsável pela execução do projeto decorativo do seu casamento. “O fato de trabalhar com eventos foi fundamental para que optasse por uma decoração com muita personalidade”, aponta a assessora Sylvia Queiroz. O layout original da Casa Fasano, foi modificado e no centro, em vez de mesas de jantar, montou-se a pista de dança. “Como os convidados eram em sua maioria jovens e animados, fizemos questão de trabalhar com lugares marcados para que assim pudéssemos organizá-los por grau de amizade e de animação”, coloca a cerimonialista cujo objetivo primeiro era a integração de todos.

Inspiração neoclássica europeia

Os cafés europeus foram a base que originou o todo. No lounge de entrada, a recriação de uma cafeteria estilizada com um piano o ambiente era alternativo e propício para a conversa, lá, foram servidos drinks de café elaborados pelo barista. A intenção geral da ambientação foi a de mesclar tendências e fugir da formalidade dos casamentos luxuosos. “Optamos por trabalhar com mesas em diferentes acabamentos (toalhas, espelho e madeira) e todos os detalhes em prataria”, diz Sylvia. No lugar da tradicional mesa de doces, um “sweet lounge”, posicionado na lateral no salão. A informalidade permitiu liberdade na hora de se servir das delícias açucaradas. Outra inovação, se deu pela presença de objetos pessoais do casal, entre porta-retratos e arranjos florais. No mais, o pé significativo pé-direito da Casa Fasano, foi explorado com pomposos lustres Baraceat.

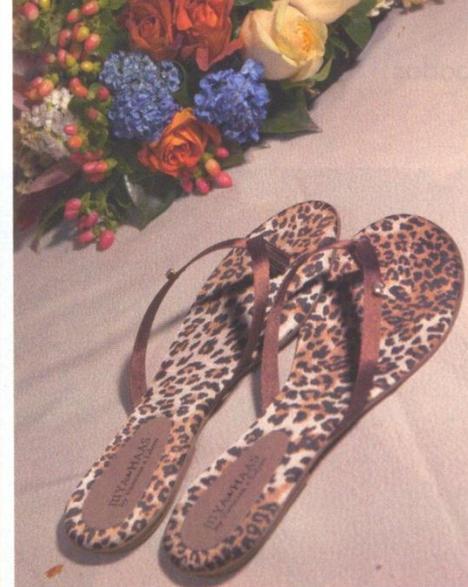


O pé-direito alto foi explorado por lustres de cristal. Para compor com a grandiosidade do local, o noivo optou por mesclar arranjos florais altos e candelabros suntuosos de ferro e vidro



Produção

Convidados: 500 pessoas
Local: Casa Fasano
Decoração: Êdem Davanzo (noivo)
Bebidas: Manuel Beato\ Casa Lisboa
Bem-casados: Pati Piva
Bolo: Danielle Andrade (cenográfico)
Bufê: Fasano
Móveis: Complement
Assessoria: Sylvia Queiroz
Convites: Criação A2 Eventos
DJ: Fabricio Oliver
Doces: Danielle Andrade
Flores: André Pedrotti
Iluminação: MB Produções
Lembrancinhas: Mya Haas (sandálias)
Topo do bolo: Flávia Pina



Sandálias finas e
rasteiras foram
as lembrancinhas
para as convidadas
poderem curtir a
pista até altas horas

Sirva-se!

Frios selecionados

- Bocconi de mussarela de búfala marinada em ervas frescas e pimentas
- Queijo chèvre marinado no azeite e pimenta rosa com mini torradas de gergelim
- Presunto de Parma fatiado
- Salmão defumado, haddock defumado e salmão marinado em ervas frescas
- Crispis de pão folha com limão-siciliano
- Chips de batata
- Grissinis de Parmesão, tradicional e alecrim
- Pistache sem casca
- Queijos
- Camembert, brie, emental, gouda, peccorino, gorgonzola e queijo grana padano em lascas acompanhados de geleia de frutas silvestres

Pães

- Minicroissant
- Miniroseta de azeitonas pretas
- Minipão sete grãos
- Miniroseta Italiana
- Minipão de azeite
- Minibaguete com gergelim
- Minifocaccia

Coquetel

- Tartelete crocante com ricota de ovelha e tartare de tomate cereja
- Canapé de carpaccio ao pesto de rúcula e grana padano
- Tuile de amêndoas e geleia de damasco com queijo brié
- Miniconsomê
- Polenta bergamasca com molho gorgonzola
- Minibruschetta de mussarela de búfala e crisps de presunto cru
- ravióli frito com recheio de queijo brie
- Crostini de focaccia condimentado ao alecrim com queijo de cabra e laminas de pêras
- Pastelzinho de carne

Saladas

- Salada mesclum (brotos diversos) com queijo emental, e fatias de pêra assadas em mel.
- Tartare de salmão acompanhado de batatas douradas
- Terrine de gorgonzola, uvas masceradas no vinho Marsala com lâminas de peito de pato
- Carpaccio de filé-mignon com delicado pesto de azeitonas pretas e pinoli

Pratos quentes

- Raviolini de queijo brie molho de tomates cassé, azeite extra-virgem e tomilho
- Filé de abadejo em crosta de amêndoas com molho cremoso de ervas finas
- Escalope de vitela ao molho de limão-siciliano
- Arroz com amêndoas
- Risoto de bacalhau com tomate casse e azeitonas pretas
- Tortino di batatas gratinadas com parmesão e alecrim

Sobremesas

- Miniprofiteroles
- Meringata de pistache com creme de chocolate branco e frutas do bosque
- Mille Foglie de doce de leite
- Cheesecake com calda de framboesa
- Bolo de nozes

