



RÚSTICO *es sublime*

A ILUMINAÇÃO FOI DETERMINANTE PARA DAR AO AMBIENTE O AR SINGELO E ACONCHEGANTE DESEJADO PELOS NOIVOS



Entre o mobiliário, cadeiras em pátina marfim para a recepção e de madeira natural para a cerimônia

Somar virtudes, experiências, conhecimentos
Diminuir inseguranças, medos
Dividir dúvidas, aborrecimentos, tristeza, solidão
Multiplicar prazeres, alegrias, emoções, família

Para quem acredita que casar representa tudo isso, a festa que celebra a união de um amor maduro, depois de nove anos de namoro, reservou muitas surpresas e deleite a todos. E foi pelas mãos de Sylvania Queiroz, ninguém menos que a mãe da noiva, que cada detalhe da decoração rústico-contemporânea foi ganhando vida. “Esse trabalho representou um misto de desafio, superando todas as expectativas”, conta Sylvania. A partir do tema “Purple Person” – devido à admiração da noiva pelos tons de roxo e lilás –, a decoradora uniu a rusticidade do local com toques despojados, conseguidos pelos arranjos de tonalidades leves, sempre de encontro à berinjela, até as mais fortes, como a roxa. O espaço Moinho, em São Paulo, escolhido para a festa, reserva uma construção antiga com arquitetura preservada e pé-direito alto, o que

permitiu que a cerimônia religiosa fosse realizada ao ar livre. Além disso, foi possível acomodar áreas distintas, como recepção com coquetel, salão para o jantar, além de muito espaço para a circulação dos convidados. Tamaña amplitude permitiu, ainda, a acomodação da mesa de doces, uma ampla pista de dança e estacionamento interno. Para ambientar tudo isso, lançou-se mão de arranjos com vime e aplicação de lisiantos na cor rosa-velho em uma base de vidro alta. Além deste, outras opções se fizeram presentes, como o clássico composto por rosas-bebê, rosas colombianas, alstroemérias, bocas-de-leão e folhagens do tipo camélia. Como finalização, a todos os arranjos foram acrescentadas velas e alguns pequenos vasinhos com flores, sempre nas mesmas tonalidades das flores utilizadas, complementando a delicadeza e todos os detalhes especiais. Sobre as mesas, as toalhas foram especialmente confeccionadas para o evento, com tecidos escolhidos a dedo em três padronagens diferentes, sendo uma lisa no tom berinjela, uma estampada em cru e berinjela e a terceira para os caminhos das mesas quadradas.



CARDÁPIO

Coquetel

Bruschettas de tomate ao pesto de pistache e toque de rúcula; espetada de queijo coalho com melão de cana-de-açúcar; espetada de tomatinho-cereja recheado de queijo chèvre cremoso servido ao molho pesto de manjeriço; rosinhas de salmão defumado acompanhado de sour cream com toque de ovas de salmão em cestinha crocante de massa filo; batinhas ao forno com creme de alcachofras; crocante de pupunha ao dressing de limão; tostadas de queijo brie com geleia de pimenta; vol au vent recheado com creme roquefort e gominhos de damasco.

Sopas de aperitivo

Creme de mandioquinha ao perfume de trufas negras; minifondue de queijo servido em panelinha de cerâmica acompanhado de sticks de torrada.

Entrada

Vol au vent de shiimeji ao creme de trufas acompanhado de carpaccio de pupunha ao azeite de laranjas e saladinha de folhas ao molho de mostarda Dijon e mel.

Primeiro prato

Dueto de agnelottis vermelhos de abóbora e agnelottis verdes de queijo camembert servidos em salsa-burro e sálvia e cobertos com lascas de queijo peccorino romano.

Segundo prato

Medalhão de filé mignon ao molho de vinho acompanhado de polenta de ervas recheada com queijo roquefort servida sob ninho de legumes.

Sobremesas

Sorvete artesanal de banana caramelada, baunilha com pedaços de framboesas frescas; calda quente de chocolate belga; brownie quente cremoso à moda do chef; merengue de frutas vermelhas da estação; creme brulée de pistache; torre de profiteroles recheados com creme de giandúia com calda de chocolate; frutas da estação laminadas.

Quatro estampas diferentes foram utilizadas nas forrações dos módulos para os bem-casados, a mesa de doces e os espelhos d'água: almofadas lisas e estampadas nas mesmas padronagens anteriores e voile rosa-antigo para as cortinas







FICHA TÉCNICA

Local

Moinho Eventos
Tels.: (11) 2698-0765, 7748-4045

Assessoria, produção e cerimonial

Sylvia Queiroz
Tels.: (11) 2309-6711, 9582-2182

Móveis

100% Eventos
Tel.: (11) 3686-8039

Lembrancinhas

Cadô Presentes
Tel.: (11) 3083-4383

Balas de coco

Danielle Andrade
Tels.: (11) 3801-9053, 8584-1424

Bartenders

Cocktelaria
Tels.: (11) 3493-3463, 3854-3463

Bebidas

JM Bebidas
Tels.: (11) 5575-8725, 7873-7393

Bem-casados

Conceição Bem Casados
Tel.: (11) 3057-3505

Bolo cenográfico

Madeleine
Tels.: (11) 3044-0421, 3045-4485

Buffet

Red Gastronomia
Tels.: (11) 3872-2993, 3801-8405

Calígrafa

Marli de Maio
Tel.: (11) 5049-3311

Convites

Carlito Prado
Tel.: (11) 5052-1856

Decoração da recepção

Marisa Bueno
Tels.: (11) 2594-2714, 8988-1730

Tecidos

Cassia Nahas
Tel.: (11) 3315-5555

Aladim Decorações
Tel.: (11) 3229-5111

DJ

Rodrigo Medeiros
Tels.: (11) 7766-7274, 7405-6548

Iluminação

Prisma Eventos
Tel.: (11) 4991-7179

Doces

Pati Piva
Tel.: (11) 3758-1174

Marisa Doces

Tel.: (11) 3815-6699

Forminhas

Helena Tavares
Tel.: (11) 2274-7860

Toalhas

Vila Decor
Tels.: (11) 2528-6889, 5543-0458

D. Filipa

Tel.: (11) 3031-2999

Sousplats

Casa das Festas
Tel.: (11) 3331-5644

Sandálias Havaianas

Distribuidora Wilson
Tel.: (11) 2292-5752

Sandálias, piercings e fitas

Naja Bijoux
Tel.: (11) 3311-8867

Sonorização

Logic Sound
Tel.: (11) 3727-2472

Shows

Del Chiaro – Trio de Jazz
Tel.: (11) 5051-3234

Groove Samba

Tel.: (11) 3254-7657

Vídeo

Lux Produções
Tel.: (11) 3031-7506

Fotos

Fabio Laub Fotografias
Tel.: (11) 3814-4078

