

KAZZA

festas

15 ANOS

ano 3 nº 11 - R\$ 12,00

CASAMENTOS

15 ANOS

GARDEN PARTY

BAT MITZVÁ

EVENTO CORPORATIVO

**Les Chefs
Décors 200**

**Gastronomia
e filantropia
num só evento**

NATAL E ANO-NOVO

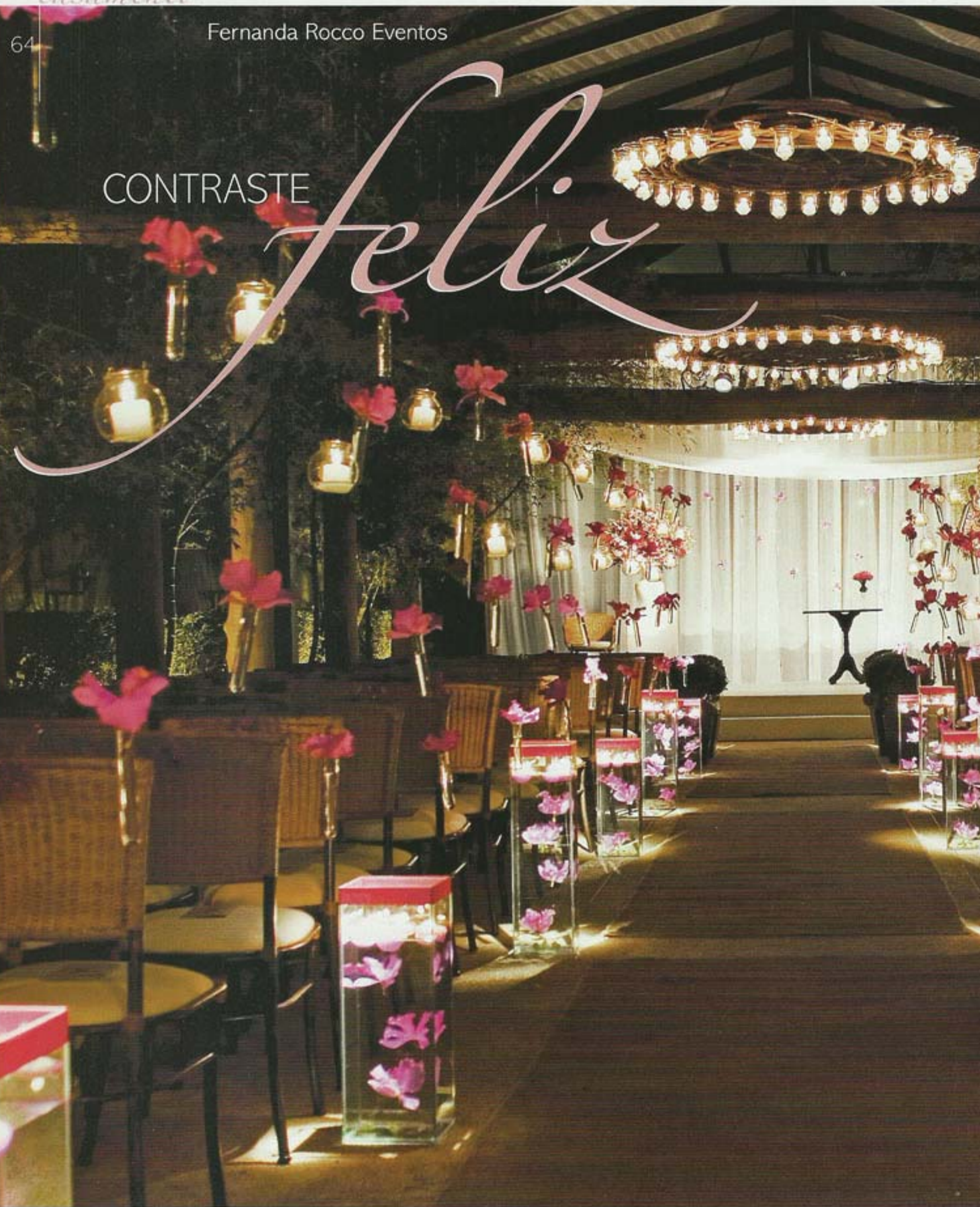
Decorações, mesas, produtos, ceias e receitas!

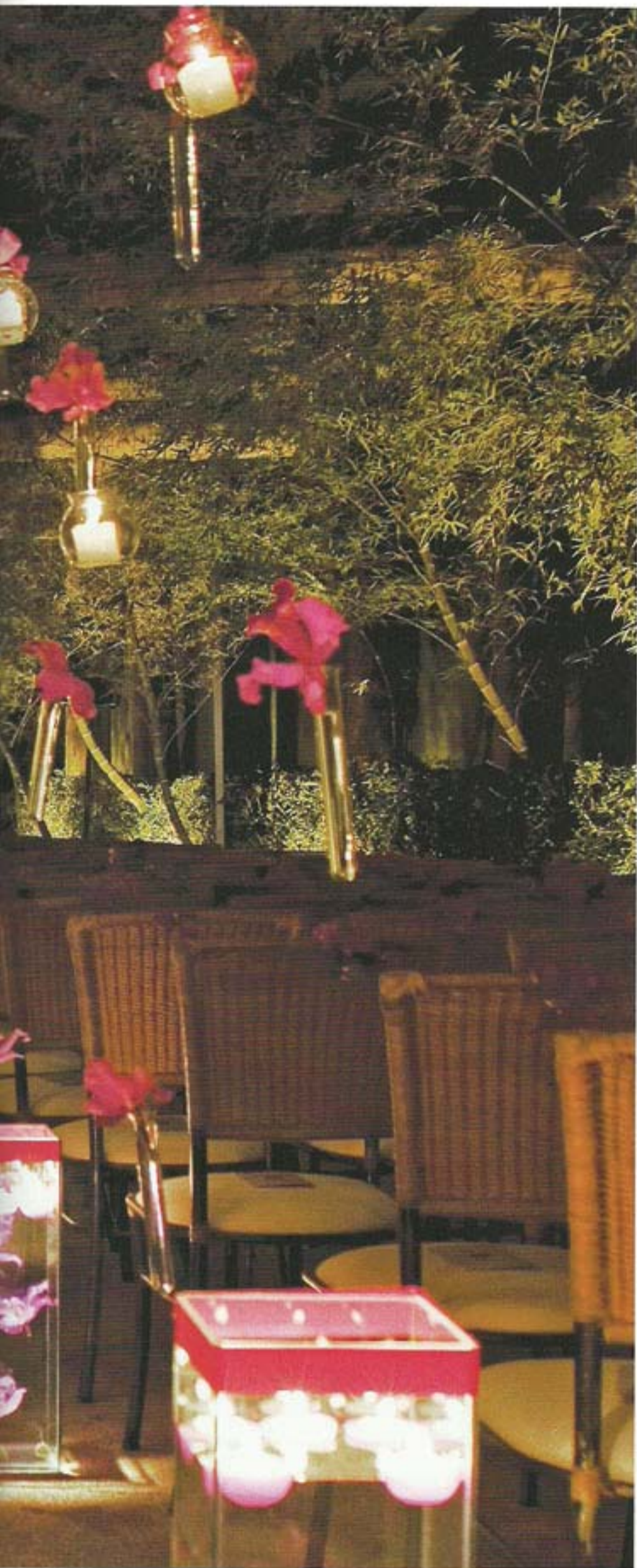
ISSN 1678-7208



CONTRASTE

Feliz





Neste casamento judaico, a noiva optou por misturar branco, preto e pink. Móveis, flores, tecidos, toalhas e almofadas resultaram, assim, num décor requintado e contrastante



*Na recepção,
painel forrado
de tecido
listrado, fotos
e bem-casados*





Um grande desafio da decoradora de eventos Fernanda Rocco, ao organizar este casamento, era juntar as cores escolhidas pela noiva - branco, preto e pink - em um ambiente rústico, para um casamento moderno e arrojado, e antes de tudo, charmoso. A escolha recaiu no Espaço Jardens, local espaçoso e com área separada para a cerimônia, dado importante para a realização do casamento judaico, e para os 400 convidados. Quatro ambientes foram idealizados por Fernanda para atender aos pedidos. Na entrada e foyer, pela lateral do espaço do

evento, com madeiramento rústico, foi montado um painel de madeira forrado em tecido listrado criando uma recepção. Um aparador de espelho com quipá para os convidados. Do outro lado deste painel, os porta-retratos dos noivos em preto e branco e os bem-casados que seriam distribuídos no final do evento. Ainda no foyer a mesa de doces, formada por totens forrados de preto e outros espelhados tendo, ao fundo, três faixas em tecido floral preto-e-branco, separando o ambiente da cerimônia. Para a nave de quinze metros foi elaborada uma decoração

aérea com pequenos tubos de ensaio com orquídeas catlêia pink e velas pendentes. No chão, por todo o corredor que levava à nave, torres de vidros com água e velas flutuantes. A chupá - tenda para a cerimônia - foi suspensa com voile branco, dando ao décor uma sensação de leveza e, nas laterais, dois jarros de cerâmica brancos com arranjos de flores em tons de rosa, completaram o cenário. O salão principal, no térreo, foi montado com vinte e cinco mesas redondas, quadradas e comunitárias e um lounge em frente à pista de dança, além de pontos



*Flores submersas e velas espalhadas
pelas mesas dos convidados*

de apoio, onde foram servidas ostras frescas, e dois buffets. No mezanino foram colocadas mais quinze mesas e dois buffets, e também o bar, com alguns pufes para comodidade dos convidados. Nos arranjos modernos, muitas flores nobres, em quatro tipos diferentes: tulipão com orquideas submersas, tulipas deitadas em quadrado com sal grosso, taça alta com phaleonóplis, cilindro baixo com mix de flores. Em composição com os arranjos florais, muitas velas em castiçais ou flutuantes. Como pink era

uma das cores escolhida pela noiva, além do branco e do preto, a decoradora manteve, nas mesas, várias qualidades de flores, pouca variação de tons de rosa, para que o contraste ficasse bem acentuado. Além das flores e folhagens, árvores como Pandanos, Latânias, Palmeiras e Formigueiras estavam presentes. Os móveis do décor foram se alternando entre claro e escuro: os sofás ora pretos; os pufes ora brancos... Sobre as mesas, estofados, almofadas estampadas e lisas. Um belo e requintado contraste! ■



Para separar a mesa de doces do ambiente da cerimônia

Cardápio

Sucos: abacaxi com erva cidreira; tangerina com acerola; framboesa com gengibre.

Coquetel: carpaccio ao pesto de manjeriçã; canapé de peito de peru; Catupiry com ovas de salmão; wrap de legumes mediterrâneos; bureka de batata; tartelette siciliana; polentinha com ragú de carne; saladinha de bifun com atum marinado; sopinha de abóbora ao perfume do oriente com gengibre. Mesa de ostras e azeites.

Jantar: salada de folhas variadas ao vinagrete de figo fresco e lascas de brie; salada de couscous marroquino com legumes mediterrâneos e chips de abobrinha; linguado ao molho de limão; filé mignon ao molho de mostarda; arroz com lascas de amêndoas; ravióli de mussarela com molho de tomate italiano; aspargos sauté.

Sobremesa: torta de chocolate trufado; merengue de frutas vermelhas; torta folhada de maçã; sorvete de nata; sorvete de canela; calda de chocolate; prato de frutas laminadas.

Para a madrugada: hamburguinho com cheddar; creminho de dois chocolates.

Na saída: café com petit four variadas; bolo de rolo.

Bar de caipirinhas: copos, canudos, guardanapos e gelo; cachaças especiais, vodka Smirnoff e saquê; barmans; frutas vermelhas (morango, framboesa e amora); frutas cítricas (limão, lima e tangerina); frutas da época.







faixas estampadas de preto-e-branco



fornecedores

Allegro Coral e Orquestra (coral e orquestra)

(11) 5055 8808, www.allegrocoral.com.br

André Fernandes (iluminação ambiente e sonorização da cerimônia) (11) 5632 0229

andrefernandesproducoes@uol.com.br

Arroz de Festa Buffet

(11) 4702 6029, www.arrozdefesta.com.br

Cakery Atelier do Açúcar (bolo e bem-casados)

(11) 3663 562, www.cakery.com.br

Cinthia Rosenberg (cerimonialista)

(11) 3865 5326

Espaço Gardens (cerimônia e recepção)

(11) 3021 7007, www.espacogardens.com.br

Fernanda Rocco Eventos (decoração da cerimônia e da recepção, mobiliário)

(11) 2221 4455, www.fernandarocco.com.br

Martha Benez Doces

(18) 3623 8968, www.marthabenez.com.br

Peppermint Place (lembrancinhas dos padrinhos e noivos)

(11) 3082 5471

www.peppermintplace.com.br

Samir bebidas (bebidas)

(11) 22762105

www.samirbebidas.com.br

Sandálias Olinda

(sandálias personalizadas)

(81) 8844 6541

SP3 (DJ e banda)

(11) 3813 0008

www.sp3.com.br

Well Brasil (escola samba)

(11) 2241 2681