

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Mini Wedding

Cresce a cada dia a procura pelos pequenos formatos de comemoração do grande dia de um casal. Festejar o casamento em um restaurante é uma maneira prática de resolver muitos detalhes que envolvem a preparação dessa data tão importante. Hoje, temos muitos estabelecimentos que comportam mini weddings com buffet próprio como AVEC Gastronomia, Horizontes, Pellegrino e Cervejaria Backer.

O AVEC Gastronomia é comandado pelo chef João Paulo Borges, que inclusive abre a casa em jantares com entrada, prato e sobremesa para que os noivos possam conhecer um pouco do seu trabalho. Recentemente foram inauguradas as ilhas gastronômicas com montagem temática. A mesa francesa estava à disposição para os convidados se servirem com terrine de porco, ratatouille, queijos especiais, salmão com creme azedo e dill, atum com flores comestíveis dentre outras iguarias. Já na mesa italiana os pratos de massas frescas, feitas no dia, eram finalizados ao vivo. Fiquei surpresa pelo ravióli recheado de alho poró combinado com o molho branco com salmão — muito saboroso. Outra montagem interessante foi o ravióli de cordeiro com molho de queijo. As massas ficam expostas na mesa para escolha dos convidados

e, além de saborosas, decoram o salão com suas cores de berinjela, espinafre e tinta de lula, por exemplo. Lá no AVEC, a mesa de doces é executada por um parceiro de qualidade selecionado pelo chef.

No Horizontes, a vista deslumbrante da Serra da Moeda é o cenário perfeito para uma celebração ao pôr do sol. Desde o planejamento até a organização e execução, o Horizontes está preparado para auxiliar seus clientes de forma profissional e completa. Com capacidade para até 300 pessoas simultaneamente, o restaurante ainda conta com buffet, vasilhame, mobilidade e equipe de trabalho de segunda a segunda. Os comes são elaborados pela chef Juliana Bhering e pude verificar que ela é capaz de montar um menu vegetariano encantador com, por exemplo, ceviche de banana da terra e arroz de frutos do mar, que nada mais é do que uma paella com tons de açafrão, mix de vegetais, flores e folhas. Carne a chef também mostra que sabe fazer: gostei muito da polenta com bochecha e boi e quiabo. Na entrada da festa, o carro estiloso da Backer preparava drinks com o Lebbos Hop Gin — um charme!

O Pellegrino conta com o espaço exclusivo no segundo andar da casa, 100% reformado, preparado para rece-

ber eventos menores e reservados para até 70 pessoas, com conforto e privacidade. Essa é a grande aposta para 2019. O Pellegrino já realizou mais de 200 casamentos de 20 pessoas até 200 convidados com cardápios que podem ser completamente personalizados. São seis diferentes espaços, incluindo uma parte aberta com uma árvore Flamboyant de 70 anos de idade.

Em 2018, a cervejaria Backer ganhou um novo anexo, que pode ser totalmente reservado para esse tipo de demanda, proporcionando conforto e privacidade para os clientes. Mobília, vasilhame básico e climatização do ambiente já estão inclusos no orçamento e o cardápio pode ser personalizado. O restaurante tem parceria com a Doce Mariah, que assina o cardápio de doces, bolo e bem-casados. Outros fornecedores como, convites, decoração, DJ, banda, sonorização e lembranças ficam a critério do contratante. O pacote de eventos tem a duração de quatro horas e inclui comida salgada, doces, bolo e bem-casados, bebidas não alcoólicas, três estilos de chopes e Gin Tônica.

Casar em um restaurante é uma opção prática e econômica (de tempo e dinheiro) e temos em BH diversas opções interessantes para atender aos noivos.



Onde

AVEC Gastronomia - R. Cosmos, 196, Santa Lúcia - (31) 3227-9219
 Horizontes - Estrada da Serra, 10, Brumadinho - (31) 97172-0110
 Pellegrino - R. Laranjal, 459, Anchieta - (31) 2526-1085
 Cervejaria Backer - R. Santa Rita, 220, Olhos D'Água - (31) 3228-8888

FESTA JUNINA XAPURI

A tradicional Quermesse Dona Nersa já tem data marcada para este ano. Sábado, 13 de julho, das 18h30 à 0h30, acontece o "Arraiá" do Restaurante Xapuri com todos os petiscos mineiros que amamos incluídos: linguíça Xapuri, bolinho de mandioca recheado de queijo, torresmo de barriga, mandioca, costelinha frita, tropeiro, churrasquinho de boi, pernil e frango, pastel de angu carne seca, de queijo e muito mais. Os doces juninos não podem faltar: canjica, pé de moleque, doce de leite, cocada branca, preta e de maracujá, broa de fubá, mingau de milho e arroz doce. O ingresso custa R\$ 175 para adultos e R\$ 50 para crianças de 4 a 10 anos e ainda inclui água, refrigerante, chopp Backer, caipirinha, caipovodka e quentão. No local haverá venda de fichas para as brincadeiras como Correio Elegante, Boca do Palhaço, Argola, Pescaria e Touro Mecânico. Comparecendo a caráter (camisa xadrez e chapéu / vestido e cabelo), você ganha fichas para utilizar nas brincadeiras e concorre a brindes. Ingresso no Sympla ou no caixa do Xapuri. Rua Mandacarú, 260 — Pampulha.

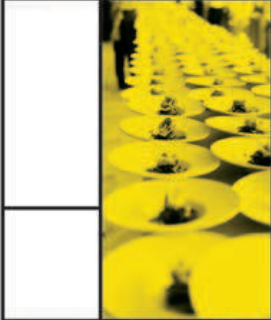

CHURRASCADA EM BH



A "Churrascada" nasceu em São Paulo e foi o primeiro evento de carnes no fogo que despontou no Brasil. Este ano, o festival desembarca em BH, no dia 8 de junho, pela primeira vez e conta com apoio local de Marcelo Wanderley, organizador do Fogos e Mesa ao Vivo BH. Os apaixonados por churrasco poderão apreciar diferentes tipos de cortes e de preparo por especialistas na área. Rogério Betti, também organizador, irá servir bife de chorizo; Roberto Ravioli entra com o leitão spit roast recheado e Daniel Lee trará o pastrami de bochecha bovina, como representantes de São Paulo. O time de BH conta com Djama Victor na picanha defumada, Felipe Galastro na paleta e pernil de cordeiro, Kiki Ferrari no shoarma caipira, além dos doces, a cargo de Flávio Trombino, comandando a goiabada no tacho, e Agnes Farkasvolgyi, na explosão de doce de leite, entre outros. Fígado com jiló e feijão tropeiro do Bar da Lora vai dar o toque mineiro para o mais importante evento de carnes do País. Ingressos a R\$ 400 (open food e open bar). Local do evento: Rua Nossa Senhora da Conceição, 780 — Cachoeirinha. www.churrascada.club.



A FAVORITA Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

31 3337-5542 / 3275 2352
 afavorita@afavorita.com.br