

# KAZA

Evento corporativo: ação de marketing em 3 tempos

# Festas

ação

no 6 nº 32  
R\$ 12,00



Tortas que fazem a festa

PRESENTE  
COM DESIGN

**Casamentos de luxo**  
4 versões para a cidade e o campo

**Bodas em prata**

**Especial**

finger food, esses pequenos notáveis





# Finger Foods

esses pequenos notáveis

*A nouvelle cuisine embelezou os pratos, os menus degustação trouxeram o prazer de comer pouco e bem, enquanto, em paralelo, a minimalista cozinha japonesa se firmava no universo gastronômico. Uma evolução permanente no hábito de se alimentar em favor da qualidade, da diversidade, da estética, da praticidade e do não desperdício. Talvez esteja nessa moderna percepção da culinária global a popularização do finger food, que significa exatamente sua tradução literal do inglês: comida para comer com as mãos. Segundo a tradição, porém, a origem do nome e do hábito estaria na vaidade da atriz inglesa Joan Collins, que teria pedido petiscos como refeição para não borrar o batom. Estava cunhada a expressão que designa essas pequenas iguarias acessadas informalmente com a ponta dos dedos, sem a necessidade de talheres, e hoje bem-vindas em qualquer tipo de evento. Seja em bandejas bem arranjadas e passadas aos convidados, seja em ilhas exuberantes, onde os miniquitutes enchem a boca de água e os olhos de cores. E normalmente com uma economia no orçamento que não perde em bom gosto, elegância e etiqueta. Os finger foods abrem ainda incontáveis possibilidades criativas de preparo, permitindo o uso de ingredientes variados e recipientes inusitados, entre colheres, copinhos, tacinhas, espetos, minicaçarolas, mini-bowls, surgindo sempre como uma pequena-grande surpresa.*



Foto: Henrique Peron

## *Ferrara Gastronomia e Eventos, da chef Claudete Paschoal*

Oferecido em mini-bowl com cabo, o **Risotinho de Cogumelos Selvagens** é um prato preparado com diferentes tipos de cogumelos. Desde a base do tempero do arroz arbóreo até a apresentação da iguaria, que revela variedade como porcini, shiitake, shimeji, champignon, dando sofisticação a esse finger food indicado para ocasiões festivas de todos os gêneros. (11) 5093-8380; [www.ferraraeventos.com.br](http://www.ferraraeventos.com.br)

# Ferrara

O Buffet Ferrara é uma empresa familiar que está no ramo da gastronomia há mais de 20 anos em São Paulo. Conceituada e conhecida no mercado por suas deliciosas comidinhas, o segredo de todo o sucesso é o atendimento exclusivo realizado pelos próprios proprietários: Marcus Paschoal, Flavio Cateb e Fernanda Paschoal. A Chef Claudete Paschoal comanda e cuida pessoalmente de todos os cardápios e, com uma maravilhosa equipe na cozinha, prepara, com muito carinho e amor, quitutes de arrancar suspiros!

Com um serviço Impecável e equipes sempre prontas para atendê-lo, são mais de 300 eventos ao ano, desde pequenos coquetéis, aniversários, jantares, batizados, casamentos até as superproduções de grandes eventos. O Ferrara tem como missão oferecer ao cliente um produto de alta qualidade com um bom custo-benefício e tornar o seu sonho uma realidade.

Faça seu evento com o FERRARA e torne-o INESQUECÍVEL!

## Ferrara

Rua Indiana, 934 - Brooklin

São Paulo - SP - Brasil

(11) 5094-0037 / (11) 5093-8380

contato@ferraraeventos.com.br

