

# festavivo

## NOIVADO

A tradição está de volta em formato familiar e despojado de formalidades

## ESTRELA

Confira as ambientações do casamento do cantor Daniel, e da festa de aniversário da filha de Roberto Justus  
Ticiane Pinheiro

## TENDÊNCIA

Restaurante como local para casar e celebrar. Saiba tudo a respeito!



# ESTAÇÃO DAS FLORES

As formas, os sabores e as cores da primavera em produções envolventes

# Menu da madrugada



**O CRONOGRAMA DE UM EVENTO** segue, na maioria das vezes, uma ordem padrão. Primeiro é servido o coquetel, depois disso vem o jantar, após o jantar corta-se o bolo e serve-se a sobremesa, aí então os convidados ficam à vontade para degustar os docinhos, dirigirem-se à mesa de café e licor, ou cair na pista e dançar até o sol raiar. Tanto agito só pode resultar em mais fome. Foi pensando nisso que os entendidos de festa lançaram a moda que virou mania: o menu da madrugada. E para esclarecer suas dúvidas, a FESTA VIVA entrevistou o chef sul-mato-grossense Aléssio Battiliani, responsável pela cozinha do Citron Gastronomia — um dos primeiros bufês sofisticados a exercer a prática de servir receitas variadas durante a madrugada.

#### Quando e por quê?

“Com a experiência de vários eventos, fomos vendo que faltava algo depois da sobremesa — no caso de celebrações mais longas, como casamento, festa de 15 anos, e alguns tipos de aniversário — em ocasiões que durante

a madrugada sempre bate uma fome. Veja as casas de lanches e sanduíches que ficam lotadas às 3 horas da manhã.”, explica o chef. De acordo com Aléssio, a ideia foi introduzida nos pontos, mas a repercussão foi ótima.

#### O que e como é servido?

Petiscos simples, do tipo que você procura para comer ao chegar em casa ou em alguma lanchonete depois de sair de uma festa, ou balada. Lanches, cremes, milk shakes, e tudo o que é fácil de comer. “O ideal é conseguir degustar até mesmo sem parar de dançar. Nessas horas invadimos a pista para servir”, esclarece o chef. As comidinhas são boas até para ajudar os convidados que exageraram e passaram da conta com as bebidas alcoólicas.

#### Opinião do cliente

A adolescente, que debutou no ano passado, Giovana Aneães acha que um cardápio diferenciado para o final da noite é superapropriado. “Depois que você começa a dançar, dificilmente vai querer parar, sentar e comer alguma coisa. Essas comidinhas que são fáceis de segurar, que não preci-

sam de talheres, são ótimas”, atesta. Ela, que teve várias festas de 15 anos ao longo do ano passado, acrescenta que o menu da madrugada faz toda a diferença para eventos que vão até o sol raiar. “A fome da madrugada não é a mesma que se tem na hora do jantar. Nessas horas dá vontade de beliscar, e petiscar, e não de comer um prato completo”, comenta Giovana.



As comidinhas que ilustram essas páginas foram preparadas pelo chef Aléssio Battiliani, responsável pelo Citron Gastronomia.

comes e bebes



Tortas tradicionais de presunto e queijo

“O ideal é conseguir degustar até mesmo sem parar de dançar”

**Opção de cardápio para a madrugada  
(seleção FESTA VIVA)**

Sandwiches tostex de vários sabores  
Churros de doce de leite e chocolate  
Milk-shake de ovomaltine  
Batatinhas fritas  
Hamburguinho com cheddar  
Milk-shake de paçoca  
Minibeirute  
Hot dog pequeno  
Pão de queijo recheado  
Caldinho de feijão  
Trousinha de frango

Tubo de ensaio com  
drinque refrescante e  
não alcoólico

