

# KAZZA

Convites, lembranças  
muito mais para sua festa

ano 4 nº 22  
R\$ 12,00

ação  
eventos

# festas

**MESA ROMÂNTICA,  
MODERNA E CLÁSSICA**  
(montadas com peças  
disponíveis para locação)

**PETISCOS FÁCEIS DE FAZER:  
TRÊS CHEFS ENSINAM!**

*batizado  
na praia*

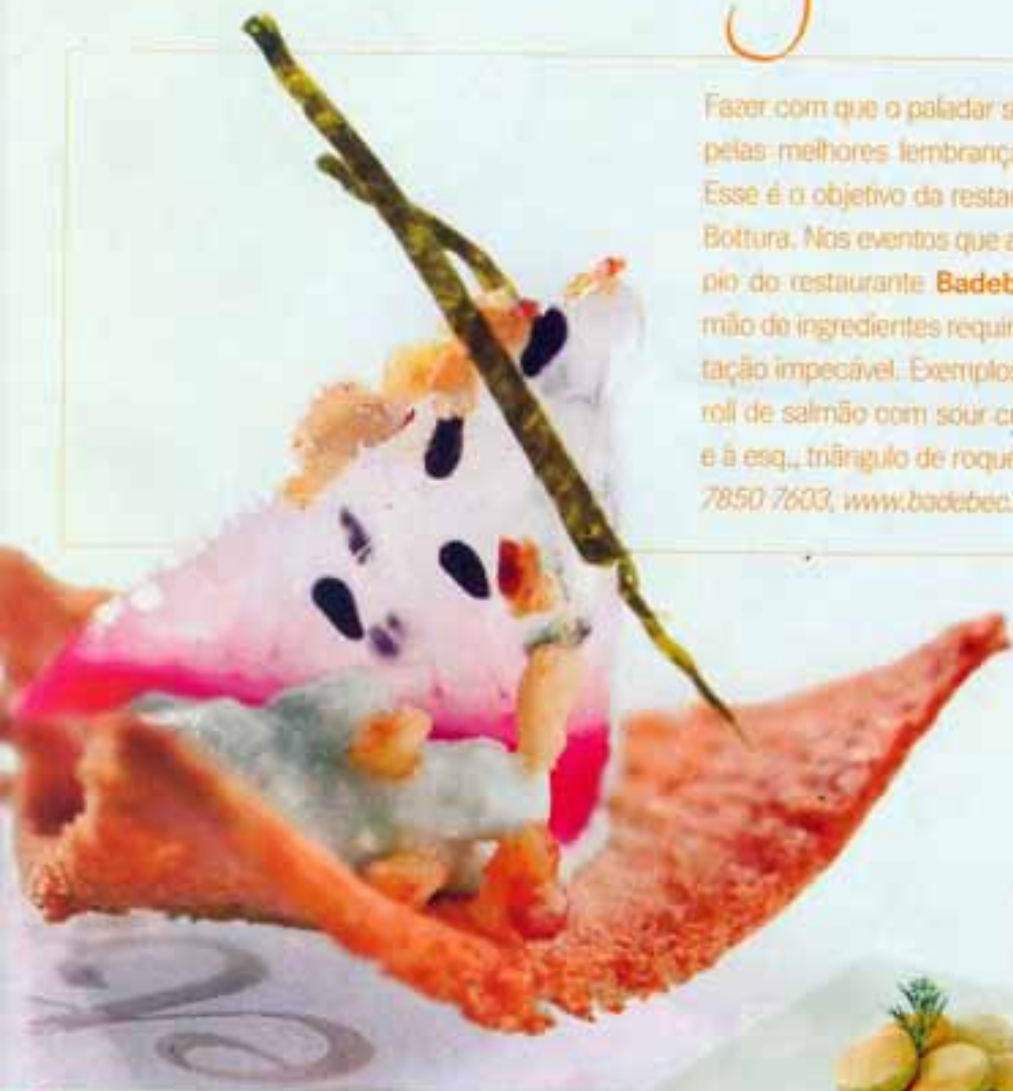
**bonecas da sorte representam  
a pequena anfitriã**

**E AINDA: casamentos (na praia, no campo e na cidade) e bar mitzvá**



# OUTRAS SUGESTÕES DE QUEM FAZ *salgados*

Fazer com que o paladar seja o responsável pelas melhores lembranças de uma festa. Esse é o objetivo da restaurantrice Lourdes Bottura. Nos eventos que assina e no cardápio do restaurante **Badebec**, a chef lança mão de ingredientes requintados e apresentação impecável. Exemplos disso: à dir., hot roll de salmão com sour cream de siciliano, e à esq., triângulo de roquefort e pitaya. (11) 7850 7603, [www.badebec.com.br](http://www.badebec.com.br)



1 Combinação inusitada de ingredientes, cardápio personalizado e, até mesmo, modo inovador de servir. Essas são algumas formas que o chef Aléssio Batillani e o administrador de empresas e consultor gastronômico Eduardo Moreira encontraram para surpreender os clientes da **Citron Gastronomia**. Na foto, carpaccio clássico sobre pão preto ou pumpernickel, com molho à base de mostarda em grãos, alcaparras e parmesão. (11) 5181 4300, [www.citrongastronomia.com.br](http://www.citrongastronomia.com.br) 2 Primeiro, a chef Regina Carvalho e sua sócia Carol Rocha criaram o site **Belisket's**. O negócio deu certo e a empresa virtual virou buffet. Hoje, sogra e nora organizam reuniões, incluindo, além dos salgados, bebidas, louças e serviço de garçons. Uma sugestão de prato: tranche de salmão marinado e fatiado com minibênis de ervas e molho de iogurte com aneto. (21) 2239 1587, [www.beliskets.com.br](http://www.beliskets.com.br) 3 Preparada em fogão à lenha, a paella é um dos principais destaques do restaurante **La Tasca**. Mas, além do tradicional prato da gastronomia espanhola, os chefs e sócios-proprietários Mireia Vila Garcia e Mário Augusto Ott incluíram no cardápio da casa - e nos eventos sociais e corporativos - muitas outras iguarias típicas do país. Entre elas: arroz espanhol tipo bomba, caldo de peixe, lula em andús, tomate, alho e azeite. (11) 2308 1091, [www.restaurantelatasca.com.br](http://www.restaurantelatasca.com.br)

