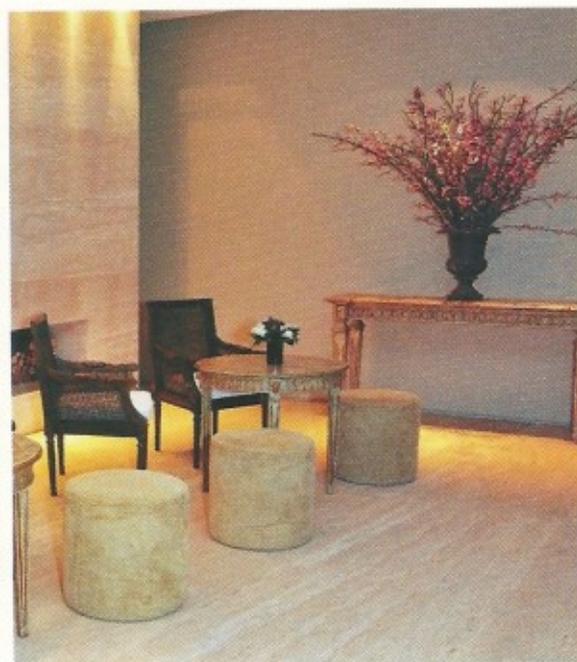
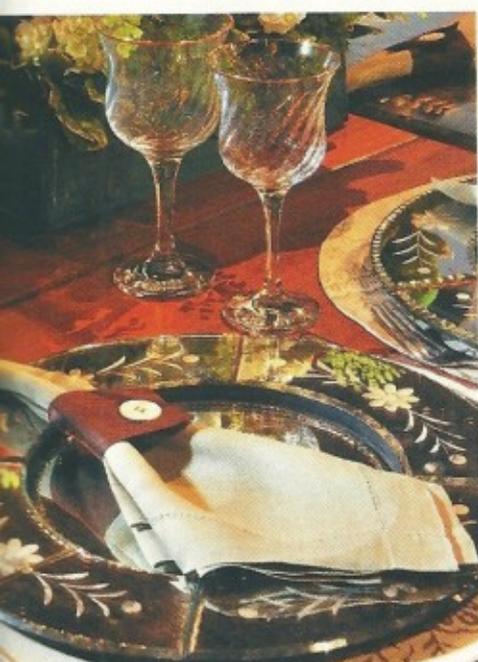




ROMÂNTICO E INUSITADO



Repleto de personalidade e elegância, o evento recebeu os amigos íntimos e a família do casal com muito romantismo e detalhes bem cuidados

ESTUDANDO NA MESMA FACULDADE, O CASAL

se conheceu fora do Brasil, durante um programa de intercâmbio, e após nove anos de namoro, o casamento aconteceu, com um romântico pedido à beira-mar, em um restaurante em Ilhabela, litoral norte de São Paulo. Para a festa, levaram da vida a dois a amizade e a proximidade com os convidados, já que a comemoração íntima contou apenas com os amigos mais próximos e familiares.

“Por conta disso, o clima de casamento era mágico, superalegre e descontraído. Uma energia incrível”, conta a noiva.

A empresa Boutique de Cena, especializada em projetos de cenografia e decoração, planejou uma festa em estilo romântico e elegante, mas fugindo do comum e apostando em uma atmosfera mais moderna, sem um tema específico. Os arranjos foram trabalhados de forma solta, misturando flores românticas com sementes e folhagens. Os objetos escolhidos eram rústicos, em tons terracota e feitos de materiais como o ferro, mas com formas elegantes, como a boleira de madeira. Seguindo a ideia de não ter um estilo, mas sim personalidade, tons fortes nas toalhas adamascadas foram misturadas com almofadas com estampas Karabakh no lounge.

Durante a comemoração, o noivo, que toca guitarra como hobby, subiu ao palco e se juntou à banda para uma apresentação surpresa. A diversão foi garantida.

CARDÁPIO

Coquetel volante

Canapés frios

Lichias recheadas com mussel de gorgonzola; sticks com ceviche de salmão; *bruschetta* de presunto de parma e cogumelos ao molho pesto; *crostini* de polenta com calabresa e vinagrete; cones de *carpaccio* com azeite e raspinhas de limão siciliano; *blinis* de arroz selvagem com creme azedo e chips de cebola.

Salgados quentes especiais

Spring roll de camarão com *chutney* de manga; cestinha de *phyllo* com queijo de cabra e compota de tomate; folhados de shiitake; arancini ao emmental.

Mini degustações

Creme de *zucca* (sopa de abóbora) ao alecrim com chips de carne seca; gratin de *haddock* ao emmental e molho de limão siciliano com batatinhas selvagens.

Jantar à franco-americana

Pães especiais; *melangée* de verdes especiais com chips de presunto cru, figos frescos e secos, lascas de parmesão ao caramelo de balsâmico; terrine de legumes mediterrâneos com *chèvre crostin* e tapenade; tortelli de mussarela ao molho de tomates frescos com manjerição e azeite de ervas; caçarola de robalo ao molho de palmito pupunha com purê de mandioquinha e farofa de banana da terra; pernil de vitela ao molho *dijonaise* com peras ao porto; risoto de limão siciliano.

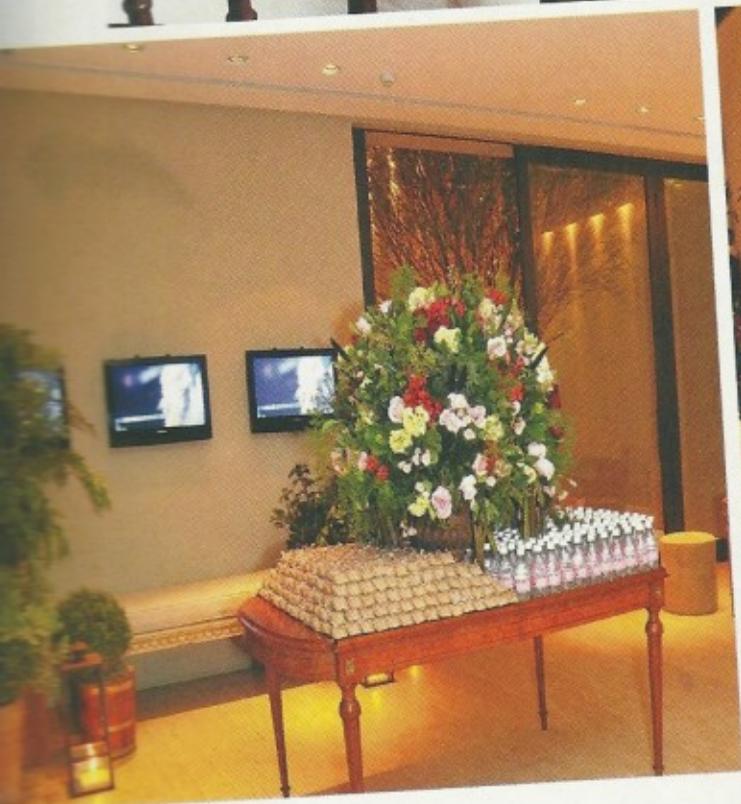
Bufê de sobremesas

Torta tritruffa; mil folhas de doce de leite; mussel de coco com banana caramelada e coulis de maracujá; cheesecake de castanha-do-pará com goiabada; torre de sorvete de creme coberto com merengue italiano e crocante de caramelo; calda de frutas vermelhas; frutas laminadas e decoradas.



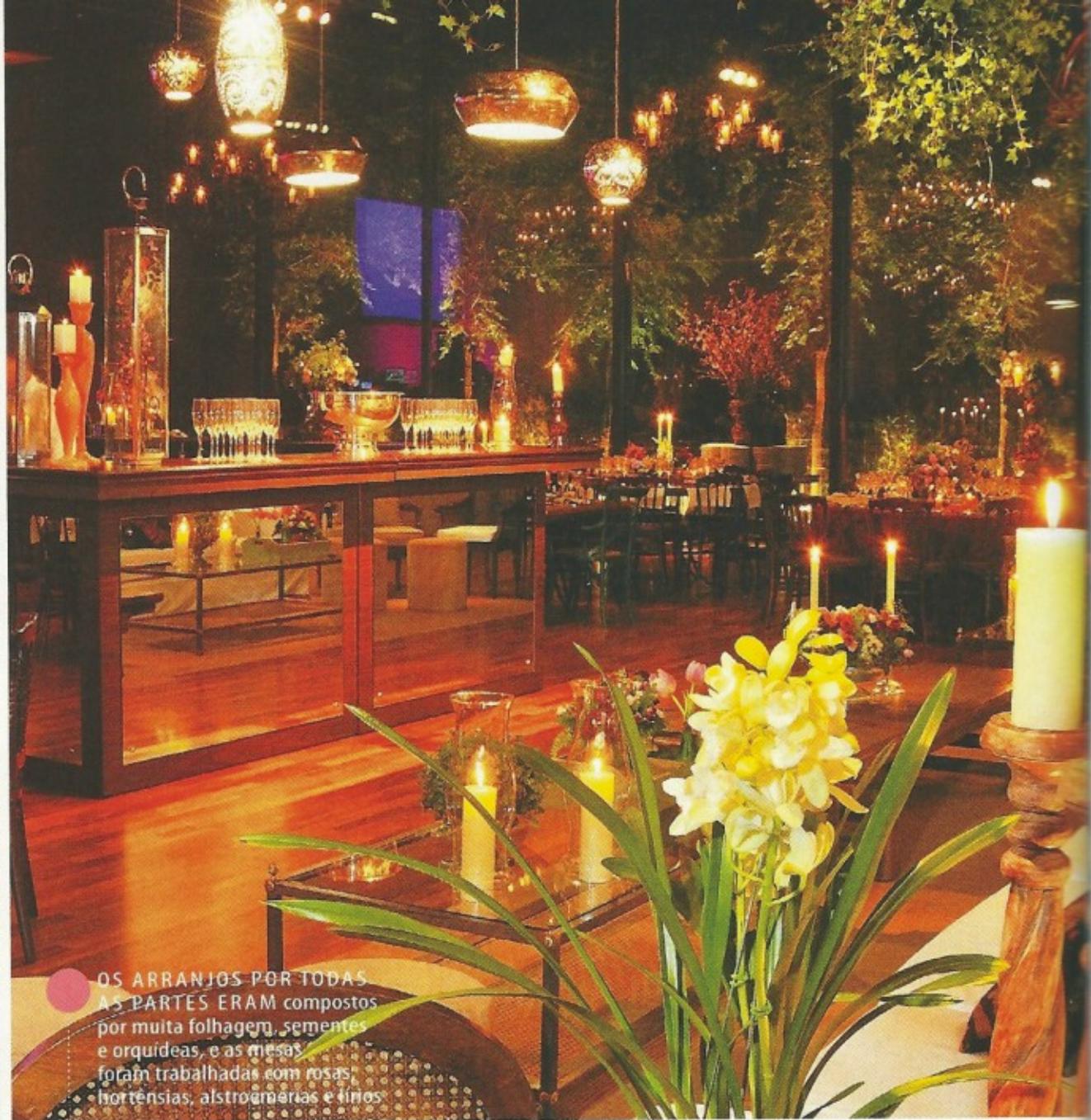


A MESA DE BOLO CONTOU COM UMA VARIEDADE de doces, como *fondant* de damasco, bruxinha de doce de leite, surpresinha de uva, caixinha de maracujá, copinho de Nutella, crocantino de limão, bala de Ovomaltine, entre outros



A ILUMINAÇÃO RESSALTOU OS DETALHES DA decoração, e em uma grande parede ganhou projeção de luz na forma de folhagens. O efeito trouxe modernidade e preencheu o visual.





OS ARRANJOS POR TODAS AS PARTES ERAM compostos por muita folhagem, sementes e orquídeas, e as mesas foram trabalhadas com rosas, hortênsias, alstroemerias e lírios

FICHA TÉCNICA

Local

Lodutti
Tel.: (11) 5055-9372
lodutti.com.br

Autor do projeto

Boutique de Cena
Tel.: (11) 5181-0861
boutiquedecena.com.br

Organização do evento e cerimonial

Simone Wassermann
Eventos

Tel.: (11) 2679-1571
simonew.com.br

Convites

Kits & Cards
Tel.: (11) 3168-0536
kitsandcards.com.br

Arranjos

Studio Flora
Tel.: (11) 3726-7047
studioflora.com.br

Mobiliário

Boutique de Cena
Tel.: (11) 5181-0861
boutiquedecena.com.br

Toldos

Party Coberturas
Tel.: (11) 3834-5593
partycoberturas.com.br

Iluminação

Perfil Lighting
Tel.: (11) 3832-9850
perfillightingdesign.com.br

TRBR Eventos

Tel.: (11) 3822-0277
trbreventos.com.br

Banda

Ambervision
Tel.: (11) 3826-2294
ambervision.com.br

Bufê

Vivi Barros
Tel.: (11) 3550-7885
buffetvivibarro.com.br

Serviço de mesa

Vila Decor Locação Festas
Tel.: (11) 2528-6889
viladecorloc.blogspot.com.br

Bebidas

Empório Borges
Tel.: (11) 5052-7430
emporioborges.com.br

Fotos da festa

Marco Costa
Tel.: (11) 3507-5871
marcocostaphoto.com.br

Filmagem

Vinicius Credidio
Tel.: (11) 5542-1149
viniciuscredidio.com.br

Bolo

Pati Piva
Tel.: (11) 3758-1174
patipiva.com.br

Doces

La Vie en Douce
Tel.: (11) 3088-7172
lavieendouce.com.br

Pati Piva

Tel.: (11) 3758-1174
patipiva.com.br

Isabella Suplicy

Tel.: (11) 3726-1894
isabellasuplicy.com.br

Lembrancinhas

Gift Chic
Tel.: (11) 3582-6812
giftchic.com.br