

Ideias para buffet de casamento diferente

Para quem gosta de se arriscar, os buffets de casamento diferentes estão em alta e prometem se manter assim por muito tempo.

12/08/2016 11:37:31

Atualmente muitos casais decidem fugir de cardápios clássicos e surpreender os convidados com comidas e bebidas diferentes e inusitadas. Para quem gosta de se arriscar, os buffets de casamento diferentes estão em alta e prometem se manter assim por muito tempo.

Segundo a cerimonialista Shalimar Catramby, uma das opções mais requisitadas por casais modernos é o cardápio com inspirações em comidas de boteco. “Petiscos tradicionais, como pastel, bolinho de bacalhau, aipim frito e até bolinho de feijoada tornaram-se opções populares, pois agradam diferentes paladares”, conta Shalimar.

Outra opção diferente para cardápio de casamento são as comidas típicas, inspiradas em diferentes regiões do país. “Quem gosta de comida mineira pede, por exemplo, feijão tropeiro no cardápio do casamento. Já os cariocas preferem uma boa feijoada. O importante é descobrir formas elegantes de servir essas comidas tão inusitadas”.

Há também os casais que ainda não perderam o gosto pelas comidas do tipo fast food e decidam servir esse tipo de cardápio no casamento. “Hambúrguer, cachorro-quente e batata frita são comidas que sempre têm ótima aceitação e surpreendem muito os convidados de um casamento”.

Outro pedido recorrente é por comida japonesa. “A culinária asiática se popularizou muito por aqui e, hoje em dia, temos realizados muitos casamentos com estações de sushi, em que o sushiman prepara a comida fresca na frente dos convidados. É muito interessante e torna-se sempre uma atração nos casamentos”, comenta a cerimonialista.

Estações de doces também estão na moda e podem surpreender os convidados. “Desde os doces de compota, passando pelo brigadeiro tradicional e até aqueles que levam bebidas alcoólicas em sua composição, ter uma estação de doces é tendência e costuma agradar muito aos convidados de todas as idades”.

Shalimar finaliza contando que os casais não se cansam de encontrar formas de surpreender seus

convidados. “Às vezes o casal opta por um buffet mais clássico, de jantar, mas surpreende na sobremesa. Outros preferem inovar logo nas entradas, com mesas de queijos e vinhos. Há sempre formas de deixar um casamento marcante, e servir um cardápio diferente é uma delas”.