



Cultura & Lazer

DCI
Shopping
News

Sexta-feira, 8 de dezembro de 2006



Aula. O chef Nicolau Rosa, da Escola de Culinária e Gastronomia Nicolau Rosa, ministra hoje aula especial com receitas para as festas de final de ano. Informações: (11) 5094-0414.

Restaurante. O Via Castelli também oferece uma saborosa ceia delivery, com preços que variam entre R\$ 340 a R\$ 420. Para mais informações, o telefone é (11) 3662-2999.

Ceia. A banqueteira Gislaire Oliveira apresenta ceia com opções de entradas, pratos e sobremesas que prometem deliciar toda a família. Informações pelo telefone (11) 5536-0880.

15

pratos compõem a saborosa ceia oferecida pelo chef Fred Frank

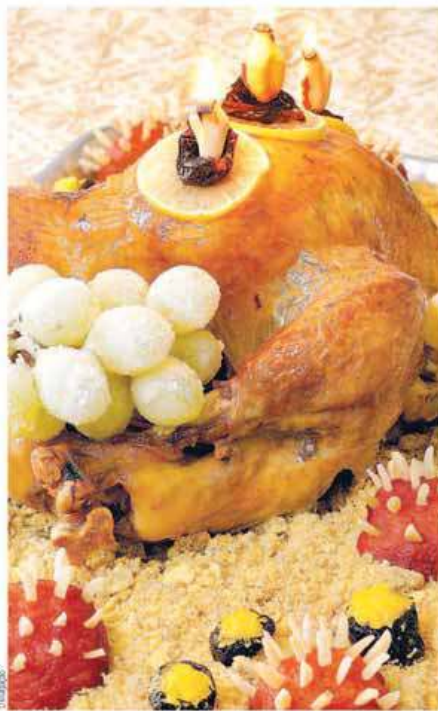


Acima, o jovem chef Fred Frank, em destaque, o peru inteiro sugerido pela banqueteira Gislaire Oliveira, que acompanha molho agridoce de laranja, molho salgado, farofa doce de castanhas portuguesas, frutas secas, farofa salgada, ouriços de maçã, ameixas recheadas com fios de ovos, uvas nevadas



Banqueteiros e chefs de cozinha inovam na criação de novos pratos, mantendo os clássicos aliados às opções contemporâneas nas saborosas e sugestivas ceias

Ceia pronta vira banquete dos deuses, e salva!



Final de ano é sinônimo de comemoração. E para receber os amigos e familiares nada melhor do que oferecer uma mesa farta, ou seja, um verdadeiro 'banquete'. Além das iguarias tradicionais apresentadas, que são levadas à mesa tanto no Natal como no Réveillon, o cardápio para ambas as festividades é tradicionalmente composto por uma diversidade de pratos. E, em meio às turbulências do dia-a-dia e ao corre-corre que antecipa as comemorações — compra de presentes, amigo-secreto, festas de confraternização de empresas —, por vezes fica impossível pilotar o forno e o fogão como manda o figurino.

Diante do que pode parecer, à primeira vista, um caos, surge uma solução: aproveitar as saborosas ceias oferecidas pelos banqueteiros e por chefs de cozinha paulistanos.

Tendo iniciado seu contato com a gastronomia em meados da década de 1980, o chef Fred Frank, proprietário do Buffet Fred Frank Gastronomia, mantém a tradição e, pelo terceiro ano consecutivo, oferece aos clientes suas ceias *delivery*. "Para este ano estamos sugerindo uma ceia que alia o clássico ao sofisticado", explica o chef. Formado pelo curso de Gastronomia do Senac, Frank diz que para esta época do ano alguns pratos, como o *tender*, o pernil ou o peru, não podem ficar de fora das ceias.

Ao contrário das duas últimas edições, quando foram sugeridos massa com bacalhau e peixe, agora o profissional inova. "Temos de inovar um pouco", insiste ele, que provoca ao sugerir como opção de um prato principal o saboroso

Pernil de Vitela Assado com Osso ao perfume de alecrim.

Contendo 15 pratos — cada qual serve aproximadamente 12 pessoas —, o custo deste banquete sai por R\$ 2,8 mil. "Não obrigamos o cliente a adquirir toda a ceia. Ela pode ser personalizada", explica. Dentre as opções do cardápio estão: Salada de Folhas, com figos frescos, *chips* de presunto cru e queijo de cabra; Terrine de Frutas Secas, com *creme* e torradas de bricho; Cuscuz de Camarão; Peru Assado, com molho real (4kg); Medalhão de Filet, com molho de vinho tinto e cacau em pó (2kg); e Bolo de Nozes (2,5kg). Os pedidos devem ser efetuados até o próximo dia 18 de dezembro.

Ceia alto-astral

Pensar naqueles que procuram comemorar as festas de fim de ano com qualidade, requinte e, acima de tudo, 'sem ter trabalho', também foi a proposta de Edna Queiroz, do Buffet Naturiche, que mostra seu talento *gourmet* e apresenta, para a noite de Natal, a Ceia Alto-Astral.

Saborosa, bela e rica na utilização de ingredientes benéficos ao organismo, a ceia oferecida une os sabores do Brasil ao charme e requinte da cozinha contemporânea, com um toque especial da banqueteira, que há 21 anos se dedica aos prazeres da gastronomia.

"Pensei em preparar uma ceia que reponha as energias das pessoas", salienta Edna. Dentre as opções do cardápio, composto por 15 pratos, estão Trouxinhas de Shitake; Salada de Rúcula; Tilápia Crocante, ao molho tailandês; Chester ou Peru, com farofa brasileira, ao molho de mel com gergelim; Quiche de Alho-Poró ou de Palmito; Sorvetê de Canela, com calda de framboesas; e Bolo da Vida (tipo bolo inglês). A Ceia serve para no mínimo 10 pessoas e sai por R\$ 570, podendo ser enco-

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)
CEP: 05402-500 - São Paulo - SP
11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br



mentada até o próximo dia 20.

Sofisticação à mesa

Para quem busca ainda mais comodidade, o *chef* João Belezia, que comanda *buffer* homônimo, também pode auxiliar na composição da ceia completa, inclusive na harmonização das receitas com bebidas e na decoração da mesa e apresentação dos pratos.

Com preço estimado em R\$ 1.450, a ceia contempla 15 pratos divididos em entradas, pratos principais, carnes e acompanhamentos, e sobremesas. Na sua lista constam: Pernil de Javali Assado, com crosta de especiarias; Batatas ao Murro, com alecrim, farofa dourada e molho de tamarindo; Agnelotti de Queijo Brie, com pesto suave de nicotiana; Mousse de Coco, servida com baba-de-moça, entre outros. As porções, com exceção do Pernil de Javali, servem quatro pessoas. Solicitações para grupos maiores? Preço sob consulta. Encomendas até o dia 16 de dezembro.



Experiência gourmet

Também oferecendo comodidade à clientela, a *chef* Sílvia Sivieri oferece ceias completas com pratos tradicionais que levam um toque de sofisticação. O *menu* completo serve 15 pessoas e conta com três entradas, três pratos princi-

pais, três acompanhamentos e duas sobremesas, tudo por R\$ 1.200. Os clientes que escolherem esta ceia podem montar o próprio cardápio, optando por pratos do *menu* e por sugestões de pratos avulsos. Os pedidos devem ser feitos até o dia 20 de dezembro.

Além do sabor à mesa, o chef João Belezia auxilia na composição da ceia, incluindo a harmonização de bebidas e a decoração das mesas

Menu prêt-à-porter

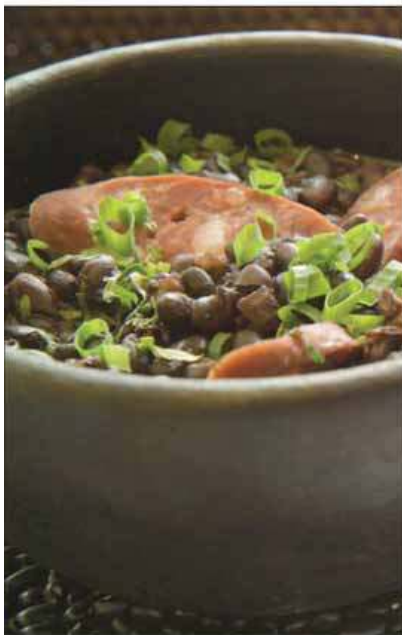
Acostumada à arte do bom gosto, a Rosticceria Paola Di Verona também oferece uma sugestiva opção de ceia. O cliente pode escolher as opções prontas — entre elas Lombo Recheado com Damascos, ao molho de mel e mostarda; Cuscuz de Camarão; Agnelotti de Ricota e Nozes; Farofa Especial, com passas — ou optar por outras alternativas de pratos disponíveis no cardápio. Para realizar a encomenda é necessário fazer um pedido mínimo de R\$ 300. As entregas serão pré-agendadas e acontecerão entre os dias 20 e 24 de dezembro. Além de saborosas e bem montadas, as ceias preparadas pelo talentoso *chef* Alain Poletto vêm prontas, bastando aquecer, e su-

cessivamente, servir os pratos. Em todos os casos, as empresas que oferecerão serviços *delivery* cobrarão taxa de entrega à parte. Bom apetite.

Serviço:

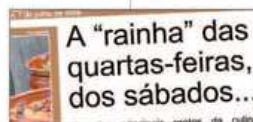
Fred Frank Gastronomia — R. Pampanga, 18, no Alto de Pinheiros; informações: (11) 3023-6155. Buffet Naturiche — R. Simão Álvares, 697, em Pinheiros; informações: (11) 3813-6898. Buffet João Belezia — informações: (11) 5183-7159. Sílvia Sivieri Gastronomia — R. Conde D'Eu, 881, no Alto da Boa Vista; informações: (11) 5548-0358. Rosticceria Paola di Verona — R. Barão de Capanema, nº 468, nos Jardins; informações: (11) 0800-109330.

DAVI BRANDÃO



Uma reportagem de dar água na boca.

O "Troféu São Paulo Capital Mundial da Gastronomia", criado pela Comissão permanente de Turismo, Lazer e Gastronomia, destinado a premiar os melhores trabalhos jornalísticos sobre a gastronomia paulistana, categoria "jornal", foi para o jornalista, Davi Brandão, do semanário Shopping News, com a reportagem, "A 'rainha' das quartas-feiras, dos sábados..." um dos pratos mais brasileiros, a feijoada.



Uma publicação do jornal DCI, todas as sexta-feiras.
Assine e leia: (11) 5095-5300 – www.jornalshoppingnews.net

DCI Shopping News

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)
CEP: 05402-500 - São Paulo - SP
11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br