

Ilhas de sabor: o fim na fila nos bufês



Na verdade é super simples, quase um Ovo de Colombo – como tantas soluções que só nos parecem simples depois que alguém nos apontou o caminho.

Colin Cowie, um craque em casamentos e mega festas confirmou isso há algum tempo em um evento para profissionais de eventos na **Inesquecível Casamento** no Rio de Janeiro.



Ouvindo suas dicas – baseadas em experiências de festas e eventos para gente tão bem sucedida e variada como **Oprah Winfrey, Tom Cruise e Kim Kardashian** cheguei a uma conclusão prá lá de reconfortante: a de que nós brasileiros não devemos nada a ninguém e matéria de festa e sofisticação de cardápios e decoração. Meeeesmo!

O que talvez precisemos, é de um pouco mais de segurança para inovar – e perceber que nem sempre é o caso de fazer sempre igual ao que vemos dar certo. E ousar mudar o que não funciona!

Como fila em bufê de festa! Tem coisa mais deprê? Isso agora praticamente acabou e as festas são quase todas organizadas com ilhas que devem ser usadas substituindo totalmente os bufês longos e retangulares.



Elas diluem o trânsito no salão, pois espalhadas por todo o espaço e, redondas permitem que as pessoas as circulem, ao contrário do bufê que fica apenas nas extremidades. São também mais decorativas e permitem uma escolha mais elegante e racional do que se vai comer.

E use e abuse das Ilhas temáticas com a bebida cuidadosamente escolhida para harmonizar. Dessa forma poderíamos ter:

Ilha de queijos com cesta de pães especiais e vinho condizente. **Ilha de frios** com pães, mix de frutas secas e grissinis e torradas, **Ilha de saladas** (já reparou que quem quer comer só uma salada tem que esperar as pessoas se servirem de tudo no bufê até chegar as folhas)?.

A lista de Ilhas é para todos os gostos: Ilha de massas e risottos, Ilha de peixes com sushi e sashini, (e vinho branco caprichado), Ilha de tortas e quiches e até mesmo uma **Ilha de ovos**, invenção de meu amigo e Party Planner **Wander Ferreira Junior** – que dá direito, além de muitas variações de ovos, a carne seca desfiada e farofas incríveis!

Taí a dica: além de facilitar o **fluxo de convidados** evitando as filas, seu salão ficará mais charmoso e naturalmente decorado com a variação de texturas e cores de suas Ilhas.



Colin Cowie, Party Planner, entre Roberto Cohen e a cerimoniaisita Izis Dorileo