



Cada vez mais elaborados e cheios de apelos para o apetite da criançada, os bufês infantis ganham destaque nas comemorações. Apresentando cardápios diferenciados, os profissionais especializados nessa divertida culinária se esmeram para atrair e agradar os pequenos comensais.



Eles não param quietos durante a festa. Brincam, correm, pulam, dançam. Por isso, o bufê direcionado à garotada tem que ser, além de saboroso, bastante sedutor para chamar a atenção em meio a tantas atividades. Atentas ao seu público alvo, as empresas que oferecem esse serviço estão sempre em busca de novidades para incrementar as festas e atiçar a gula.

É o caso do Trenzinho Come-Come, que há 16 anos comparece com seu bufê temático às celebrações. A idéia de investir numa apresentação alegre, bem dentro do universo infanto-juvenil, partiu do arquiteto Carlos Silva: um trenzinho colorido, cujos vagões são utilizados como uma mini-lanchonete.

O cardápio é pura tentação, com opções que variam entre os tradicionais misto quente, nugget, cachorro-quente, batata frita, hambúrguer e pizza, entre outros exemplos, a itens pitorescos como maçã do amor, milho cozido, crepe suíço e algodão doce. Outra variação do trenzinho é o vagão de churrasco (sem fumaça), onde são preparados carne, frango, queijo coalho, kafta e salsichão.

Já para atender os teens, Carlos elaborou serviços mais específicos, como o quiosque de crepe francês e o rodízio de pizza, com a

informalidade indispensável para atender a essa faixa etária.

E ainda oferece a possibilidade de lanche vegetariano ou lighth, como o hambúrguer de carne de soja. Aliás, a busca por alimentos de concepção mais saudável, sem abrir mão do sabor, também é uma preocupação constante desse segmento de bufês.

Com essa certeza, a chef de cozinha Margareth Greazola desenvolve um cardápio onde tudo é preparado no mesmo dia do evento, evitando o uso excessivo de conservantes, aromatizantes, gorduras e frituras. “Eu elaboro todas as receitas na cozinha-atelier da minha própria casa e, com isso, controlo todas as etapas de produção”.

O envolvimento de Margareth em comemorações infantis começou há cinco anos, época em que começou a confeccionar bolos e doces. Poucos anos depois, decidiu por uma especialização acadêmica e cursou uma faculdade de gastronomia passando, então, a trabalhar com status e experiência de chef, porém com o foco profissional sempre voltado ao infanto-juvenil.

Suas criações são releituras do fast-food básico, como sanduíches de conceito americano; porém

com ingredientes mais selecionados e apresentação cheia de bossa. É o caso de seus mini-hambúrgues, dispostos em bandejas de palha, ornamentados com bandeirinhas, ou os coloridos club sandwiches. Em destaque, o tradicional cachorro-quente apresentado numa proposta super original, inspirada nos fondues: salsichas espetadas em palitões, que são cozidas em uma panelinha com réchaud, acompanhadas por molhos de mostarda e catchups – indicado apenas para adolescentes, por conta da manipulação dos ingredientes. “É um prato que atende não só a garotada como também aos adultos presentes à festa”, sublinha a chef.

Aliás, uma preocupação que procede, considerando que a grande maioria das comemorações infantis conta com a participação de adultos – parentes do aniversariante ou pais das crianças convidadas. Daí, para agradar esses dois segmentos tão distinto de consumidores, sem perder a característica descontraída do evento,



Magareth faz releitura do fast-food com ingredientes selecionados e apresentação cheia de bossa

O Pote Cheio tem cardápio diversificado e vários formatos de serviços



os bufês montam cardápios personalizados e ecléticos, onde constam, além da básica linha kids, itens mais sofisticados.

É o caso do Pote Cheio, outra grife culinária de grande credibilidade. Com a experiência de mais de 20 anos no mercado, o bufê desenvolveu vários apelos para satisfazer os pequenos gourmânds como também os seus acompanhantes.

Além de lanchonetes temáticas e barraquinhas individuais, entre outros formatos de serviço, abastecidas com dezenas de itens de conceito infantil, o bufê se esmera na diversificação para atender a todos os grupos.

Quem explica é a empresária Orlanda Oliveira, que assina a concepção da empresa: “Claro que os adultos apreciam os lanches típicos da festa infantil, mas se for possível dar um upgrade no menu, melhor ainda”. Nesse sentido, Orlanda oferece, por exemplo, um coquetel volante direcionado aos paladares mais amadurecidos e que combina melhor com bebidas alcoólicas - se essa for a opção dos anfitriões. Com isso, circulam nas bandejas entre os adultos delicados folhados com recheios diversos - como camarão, carne seca e frango com

catupiry - ou mini sanduíches de miga.

Alternativa que faz muito sucesso entre pais e filhos é o churrasco servido em espetos individuais contendo itens como coração de frango, brochete carne ou frango e drumetes. Entre os opcionais, batata-frita, molho à campanha, farrofa e arroz. Uma pedida perfeita para eventos ao ar livre, como clubes, campos de futebol, jardins de residências ou mesmo play.

“Esses são apenas algumas possibilidades de bufê. Como trabalho com cardápio personalizado, tudo é possível de realizar, dependendo apenas da antecedência da contratação do serviço e orçamento disponível para elaborar o pedido”, sublinha Orlanda.

Na busca de novos conceitos para chamar a atenção e aguçar o paladar dos convidados, entram em cena nos salões de festa as franquias de fast-food, que passaram a atender, também, em situações particulares. Em geral, são duas opções de serviço: por delivery, com os produtos entregues embalados e prontos para o consumo, ou instalando uma estação no local da festa com um ou mais funcionários na execução e montagem dos itens escolhidos.

“Uma fraquia de fast-food dentro da sua festa”, essa é a proposta da Geneal



O Trenzinho Come-Come é super colorido tudo a ver com o universo infanto-juvenil



A Genial é uma dessas empresas que aderiu o modismo. Um ícone da cidade, seu cachorro-quente, composto apenas de pão e salsicha, marcou época. Desde o seu lançamento, nos anos 1960, se tornou um dos lanches preferidos da garotada praiana ou que batia ponto nos jogos do Maracanã. Vendido apenas em carrocinhas ou por ambulantes, atravessou duas décadas de sucesso até seu afastamento. Já, na virada do milênio, voltou ao cenário carioca com o mesmo sabor e qualidade característicos. Claro que a nova geração adotou! Não demorou para o sanduíche que é a cara do Rio conquistar o mercado festivo. E, a reboque do cachorro-quente, a empresa passou também a oferecer outras opções igualmente saborosas, como mini pizzas, folhados, croissant, pão de batata ou esfirra.

“Todo mundo gosta da Genial! E a marca exerce um fascínio na galera adolescente. A sensação que passa, quando trabalhando para um evento deles, é que estamos proporcionando uma oportunidade imperdível: provar quantos eles quiserem”, brinca

o comerciante Reginaldo da Silva. Um dos representantes da franquia, é sempre requisitado para as festinhas. E, com a manha de percorrer as areias das praias da Zona sul e Barra oferecendo o sanduíche, sabe exatamente como agradar seu público consumidor.

Um dos nomes responsáveis pela retomada da Genial, o empresário Dimas Corrêa Filho acentua que entre as principais razões do bom conceito da marca está o padrão qualidade. “Todos os produtos são embalados com total higiene, rigor na validade e condições especiais de transporte. E, para fazer justiça à fama, nos eventos os funcionários trabalham uniformizados e com equipamentos de excelente apresentação”, finaliza.

Um bom exemplo. Afinal, quando se trata de comida para crianças e adolescentes, por mais divertida que pareça a proposta, exige muita seriedade e cuidados na elaboração.