

# Festas DE EMPRESAS Guia



*Petit cakes e pães de  
linha própria: destaques  
do É mais festa!*

## A FESTA ONDE SUA EMPRESA QUISER



*Rogéria: cuidados com ambientação e alimentos de qualidade.*

**N**em sempre festa corporativa precisa acontecer em um bufê. Para empresas que contam com espaço próprio ou para aquelas que preferem locar sítios ou salões, o mercado dispõe de fornecedores que oferecem uma enorme gama de serviços, do tradicional café da manhã a almoços e jantares requintados, passando por barraquinhas, salgados e espetos de frutas com chocolate.

Rogéria Xerxenevsky trabalhou no ramo financeiro mas escolheu tornar-se chef de cozinha profissional. Kursou gastronomia e há cinco anos comanda o bufê **É mais festa!**. Sempre em busca de qualidade para suas festas, Rogéria recicla seus conhecimentos através de cursos, como o de Cozinheiro Chef Internacional no SENAC. Para eventos corporativos, a chef aposta em um atendimento impecável e cardápio caprichado. “É comum atendermos cafés de negócios para presidências de multinacionais. Montamos a mesa e um garçom só entra para repor os alimentos. São reuniões que podem se estender para o almoço e o café da tarde, e atendemos a qualquer necessidade, inclusive de restrições alimentares”, informa Rogéria. A chef tem percebido uma maior procura por alimentos light. Pães com grãos, todos mini, são produzidos pelo próprio bufê. “Especialmente para eventos nas empresas, há preferência por uma dieta mais leve. Introduzi nos cafés o Activia,

incluindo café, leite, suco, mamão, granola e iogurte. O pão delícia, bem macio, o salgado, diferente do francês e que se adapta a qualquer recheio, e os petit cakes, bolinhos individuais, são alguns de nossos destaques”, diz. A louça e os utensílios são escolhidos conforme o estilo do evento. Rogéria comenta que louça branca e samovar são indicados em eventos mais sofisticados. Já os copos de acrílico caem melhor em ambientes informais. A proprietária do **É mais festa!** afirma que garante pontualidade nos serviços e qualidade na alimentação, desde o mais simples coffee break. “Nossas mesas de café são decoradas com grãos de café, anis estrelado e rodela de laranja desidratada. Há aroma, cor e beleza na ambientação. A presença da chef de cozinha ou de um profissional qualificado dá segurança ao cliente. Viso principalmente a qualidade, por isso só trabalho com no máximo três festas por dia. Tenho as pessoas certas e preparadas para atender a esse volume”, pondera. O **É mais festa!**, que também atende a eventos infantis e adultos, tem parceria com a Casa de Pedra Escalada Esportiva & Fitness, com duas unidades em São Paulo, nos bairros de Perdizes e Chácara Santo Antonio. Os locais oferecem atividades radicais, como paredes de escalada com até 14 metros de altura e tirolesa. “Temos feito muitos eventos empresariais nesse tipo de espaço, onde é possível o cliente trabalhar com seus colaboradores a necessidade de estímulo para alcançar objetivos”, constata.