

Faça a festa

Aproveite cursos variados pela cidade para se tornar um bom anfitrião (e, quem sabe, conhecer os seus próximos convidados)

Reportagem: Aline Stivaletti

Doce desfecho

Entre na moda da 'finger food' (quites de comer com as mãos) e adoece a festa com seus cupcakes.

Escola Paula Gradícola. Av. Côte d'Azur, 477, Granja Viana, 4777-9436. 3ª (23) e 5ª (24), 14h/18h. R\$ 255.



Ajuda bem-vinda

Na dúvida sobre o menu, peça ajuda. A Tia Syl ensina pratos fáceis e até ajuda na escolha dos ingredientes.

Tia Sylvana. 8331-6750. Data a definir. R\$ 80 (aula). www.culnarianasucasa.blogspot.com



Para alegrar

Surpreenda seus convidados com uma apresentação de malabares. No Circo no Beco, os artistas circenses treinam e dão dicas. **Circo no Beco.** R. Belmiro Braga, s/nº, V. Madalena, 3819-9226. 2ª, 18h/22h. Grátis.



O lúpulo certo

Para impressionar no quesito bebida, faça o curso com a cervejeira Cilene Saorin e aprenda sobre harmonização de cervejas. **Casa da Cerveja.** R. Lisboa, 502, Pinheiros, 2538-5136. 4ª (24), 20h. R\$ 80.



Prepare-se

Set list caseiro

Um dos itens que garante a animação é a música. Invista no curso de 'DJ Acelerado' e se garanta nas picapes.

DJ Escola. R. Arandú, 667, Brooklin Novo, 2122-4092. 6ª (26) a dom. (28), 18h/23h. R\$ 629.



Menu à Almodóvar

Uma ocasião especial pede um 'cardápio apimentado'. A aula inspirada nos filmes de Pedro Almodóvar inclui minitortillas.

Madame Aubergine. R. Carla, 25, Itaim, 3168-7389. 2ª (8), 20h. R\$ 89.