

ESPECIAL

People

EN ESPAÑOL



Descubre cómo preparar una Navidad puertorriqueña con **Giselle Blondet**



Un fin de año con sabor mexicano y el sello de **Marisa del Portillo**

Además
Deliciosos postres de chocolate
...
Cocteles para celebrar

La presentadora cubana **Lili Estefan** nos muestra cómo logra —con menú incluido— que la celebración de la Nochebuena, la Navidad y el fin de año esté centrada en sus hijos

PRISTO STD
US POSTAGE PAID
PERMIT #238
PEWAUKEE, WI

Anunciante exclusivo



Ésta es una edición gratis y no forma parte de su suscripción pagada. Esta cubierta especial acompaña las ediciones de suscripción, con Kraft Foods como anunciante exclusivo. No constituye el respaldo por parte de People en Español y no hay ninguna promoción implícita. People en Español es una marca registrada de Time, Inc. Kraft es una marca registrada de Kraft Foods.

BAJO CONTROL

"Todo se arregla con organización y tiempo", afirma Karla. "El momento más difícil es dos horas antes de la fiesta".



DESDE EL MOMENTO EN QUE UN CLIENTE SOLICITA A KARLA DASCAL LA ORGANIZACIÓN DE UNA FIESTA, LA CREATIVA EMPRESARIA COMIENZA A CONVERTIR LA IDEA EN UNA REALIDAD QUE SUPERA LOS SUEÑOS

>> por Norma Niurka

SIMPLE ELEGANCIA Y

Desde el color del mantel en la mesa llena de exquisiteces y el vestuario de los camareros hasta la música que entretiene a los invitados en una gala, un cumpleaños o una recepción corporativa. Karla Dascal sabe escoger con precisión los más mínimos detalles de cada una de las fiestas que sus clientes le encargan.

Con simple elegancia y toques singulares, Karla, de 36 años, logra complacer los gustos más exigentes. Le sirven de apoyo sus estudios de arquitectura y diseño de interiores, y también la experiencia que adquirió durante su primera etapa como empresaria, cuando se dedicaba a hacer arreglos de rosas para clientes como Madonna, Ricky Martin, Shakira y Marc Anthony.

En su estudio The Space, un edificio de techos altos, paredes blancas y decoración minimalista, 50 empleados trabajan para convertir en realidad las creaciones de esta polifacética cubanoamericana nacida en Miami.

Karla irradia confianza y seguridad en sí misma. En un negocio como el suyo, es importante no dejar nada al azar. "Nada que yo pueda controlar me ha salido mal", afirma con satisfacción. En su trabajo, ha tenido que sortear retos de todo tipo, algunos



EXCLUSIVIDAD

"No soy una fábrica de hacer fiestas", dice Karla Dascal. "Hago de ocho a diez buenas fiestas al mes".



**NAVIDAD
EXÓTICA**

"He viajado mucho y por eso me gusta dar a la gente una experiencia cultural", dice Karla sobre su novedosa mesa de Nochebuena.

GLAMOUR





Mis
sugerencias
para los
festejos de
diciembre

Todas las fiestas deben tener flores, aunque sean pocas. La comida debe ser exquisita.

La Nochebuena debe tener un lechón bien presentado. Para la mesa me gusta el color naranja. Al árbol le doy el toque navideño, pero coloco los adornos de forma no tradicional.

La música debe ser sólo de fondo. Es una noche para estar con la familia, no es una gran fiesta.

La despedida de año tiene que ser espectacular. Una mesa muy larga (para esa fiesta me gusta el blanco), una buena cena, mucho champán rosado y una orquesta para bailar o un DJ fantástico alternando con un trío de flauta, saxo y tambores.



bastante difíciles. "Una vez, un cliente me pidió 30 jarrones de Lali que con arreglos florales para su señora", recuerda sobre una fiesta que organizó. Por supuesto, se las ingenió para complacer el deseo.

La mesa de ambiente marroquí que Karla nos propone para Nochebuena es su interpretación *sui generis* de estas fiestas navideñas. Una vez más, su originalidad se pone de relieve. "Todo el mundo piensa que los *holidays* son verde y rojo", señala la fundadora de Karla Conceptual Event Experiences. Pero a ella no le gusta guiarse por lo establecido; prefiere seguir los dictados de su intuición. "No tienen que restringirse", es su recomendación.

"Se trata de una experiencia, de un sentimiento. Mi mesa no es tradicional, es *cutting edge* [fuera de lo común]". □



TOCA
AQUI
y descubre
el aroma
secreto