



Churrasco com Buffet

Carnes Nobres | Guarnições Gourmet | Equipe Completa

WE LOVE BBQ



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br



Sobre o Chef

Carlos Bueno



Olá, sou Carlos Bueno, possuo 20 anos de experiência no ramo da Gastronomia em variados tipos de cozinha, tanto regional como internacional.

Iniciei minha trajetória no mundo gourmet no Mezzaluna e no Green Street Café (ambos em Miami Beach, EUA). No Brasil, atuei no Tomie Otake (São Paulo), Sofitel (São Paulo), L'épicerie Bistrot (Curitiba), e Yeah Cozinha Oriental Criativa (Florianópolis). Aperfeçoei minha paixão em cozinhar explorando as cozinhas regionais da Europa por 2 anos, explorando na França, Itália, Espanha, Inglaterra, Dinamarca, Noruega, Grécia e Turquia. Hoje me especializei em fazer churrasco para sua casa e sua empresa.

Eu e minha equipe realizamos seu evento, prezando por excelência e muita qualidade tanto em matéria prima quanto a detalhes e capricho no serviço!

Nesse material, mostraremos para você nosso churrasco com buffet, uma verdadeira BBQ Experience em uma churrascaria móvel para você levar para onde quiser!

Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br



Nossa Equipe



Nossa equipe é fantástica! Cada um é um especialista em sua área, todos são treinados constantemente e estão sempre atualizados com as últimas tendências de serviço de churrasco e buffet para atender você, sua família, seus amigos e sua empresa sempre querendo superar suas expectativas.

São atenciosos, bem humorados e estarão sempre a sua disposição em seu evento.



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br



Nossa Carne



A carne é escolhida e selecionada pelo Chef Carlos Bueno pessoalmente.

Escolhemos para você cortes preciosos e que estão já a sua disposição desde o buffet inicial.

No Serviço Premium, você terá mais que um churrasco, terá acesso a uma verdadeira BBQ Experience, com verdadeiras jóias do mundo das carnes nobres, com todo o conforto que você merece, onde quer que você esteja.



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br

Serviço Padrão

Picanha Premium + Entrecote (Ancho) Chorizo + Denver Steak + Flat Iron Steak + Prime Rib + T-bone + Baby Beef + Fraldinha Red + Panceta + Costelinha de Porco (Molho BBQ Incluído) + Linguiça Toscana + Linguiça Cuiabana + Linguiça Apimentada + Cupim Defumado + Tulipa de frango + Coraçãozinho

*Opções Vegetarianas:
Hambúrgueres de grãos +
Legumes diversos grelhados*

**Deverá ser informado a qtde de
vegetarianos antes*





Serviço Premium

**INCLUI TODOS CORTES DO
SERVIÇO PADRÃO E MAIS:**

Short Rib Wagyu + Ribeye Wagyu Maçaricado
+ Picanha Wagyu + Porterhouse Steak Angus
+ Prime Rib Dry Aged + NY Strip Dry Aged +
Brisket Angus (com Black Rub) + Tomahawk
de Angus + Cordeiro no chimichurri de hortelã

Pós-Evento: Café Expresso com petit four



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br

Guarnição Padrão

Arroz branco + Farofa crocante + Vinagrete + Pão francês + Queijo coalho + Pão de alho + Ratatouille + Provoleta + Salada de brócolis + Molho chimichurri + Molho 4 queijos defumado + Batatinhas marinadas no pesto + Mandioca Cozida com Manteiga de Garrafa + Croutons de Bacon.

Sobremesas: Abacaxi assado + Pão de mel gourmet

Aperitivos:

Mix de amendoins + Petiscos em conserva + Dadinhos de tapioca c/ geleia de pimenta



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br



Guarnição Premium

**INCLUI TODOS ITENS DA
GUARNIÇÃO PADRÃO E MAIS:**

Aspargos tostados + Pupunha grelhado com ervas finas + Batatinhas marinadas no pesto + Guacamole com nachos + Sweet corn grelhado (milho doce) + Figo assado com mussarela de búfala + Salada Caprese + Café Expresso + Tábuas de frios c/ queijos importados, salames e prosciutto



Temporada 2022
www.thebuenoshomechef.com.br

Parceiros Carnes



Temporada 2022
www.thebuenoshomechef.com.br

Algumas Avaliações Google



The Bueno's Home Chef

Av. Água Fria, 571 - Santana, São Paulo - SP

4,9 ★★★★★ 130 comentários ⓘ

Temporada 2022

[VEJA MAIS
AVALIAÇÕES](#)

Bar & Drinks

BAR NACIONAL

- Vodka Smirnoff
- Gin Gordon's
- Sake Azuma Kirin
- Cachaça
- Frutas da estação
- Especiarias
- Red Bull (3 sabores)
- Água de côco

R\$ 129 / pessoa

*Bartender e garçom exclusivo para bebidas



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br

Bar & Drinks

BAR PREMIUM

- Gin Tanqueray e Bombay
- Vodka Grey Goose e Ciroc
- Whisky Jack Daniel's
- Sake Gekkeikan
- Cachaça Salinas
- Frutas da estação
- Especiarias
- Red Bull (3 sabores)
- Água de côco

R\$ 179 / pessoa

*Bartender e garçom exclusivo para bebidas



Valores



Serviço Padrão (até 30 pessoas) | R\$ 5.970

(Acima de 30 pessoas, adicional por pessoa) | R\$ 199

Serviço Premium (até 30 pessoas) | R\$ 8.970

(Acima de 30 pessoas, adicional por pessoa) | R\$ 299

Bebidas Não Alcoólicas | R\$ 19

Cerveja (cada litro) | R\$ 39

- *Heineken Long Neck*

* **Está incluso bebidas não alcoólicas à vontade**

OBS:

- Crianças até 6 anos não pagam e crianças de 6 a 10 anos pagam metade;
- Mínimo de 20 pessoas ou valor equivalente;
- Todos cortes e guarnições são servidos a vontade durante o período do evento;
- Duração total do evento: 01 hora de montagem e 5 horas de festa (Hora adicional do evento, considerar + 20%)

Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br

Observações Finais

Nosso serviço inclui:

Churrasqueiro + coordenador + ajudantes + garçons + copeiros + pratos de porcelana + talheres de inox para churrasco + copos de vidro + guardanapos descartáveis + insumos + temperos + carvão .

É só se sentar, relaxar e comer !

- Atendemos todo o Brasil
- Para eventos fóra de SP Capital , consultar taxa de deslocamento.



Temporada 2022

www.thebuenoshomechef.com.br

Obrigado!

saiba mais em nossas redes



Temporada 2022
www.thebuenoshomechef.com.br