



Temporada 2024



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.



Nossa Equipe



Nossa equipe é verdadeiramente excepcional! Cada membro é um especialista em sua respectiva área, dedicado a oferecer o melhor serviço de churrasco e buffet. Estamos comprometidos em aprimorar constantemente nossas habilidades e conhecimentos, mantendo-nos atualizados com as últimas tendências e técnicas. Nosso objetivo é sempre superar suas expectativas e proporcionar uma experiência incrível para você, sua família, seus amigos e sua empresa.

Além de sermos profissionais altamente capacitados, somos atenciosos e bem-humorados. Estamos sempre à disposição para atender às suas necessidades durante o evento, garantindo que tudo seja perfeito e memorável. Conte conosco para oferecer um serviço impecável, do início ao fim.





Nossa Carne



O Chef Carlos Bueno é especialista em oferecer um serviço premium de churrasco com cortes de carne cuidadosamente selecionados. Sua paixão pelo churrasco vai além do comum, proporcionando uma verdadeira BBQ Experience. Os cortes escolhidos pessoalmente pelo Chef são considerados verdadeiras joias do mundo das carnes nobres e são disponibilizados desde o buffet inicial.

Além da excepcional qualidade da carne, o serviço do Chef Carlos Bueno se destaca pelo conforto e pelo atendimento de alta qualidade. Independentemente do local em que você esteja, você terá uma experiência gastronômica única e indulgente. O Chef Carlos Bueno e sua equipe estão prontos para proporcionar uma experiência memorável, garantindo que todos os detalhes sejam cuidadosamente planejados e executados para o seu deleite. Prepare-se para saborear o que há de melhor no mundo do churrasco, com cortes selecionados e um serviço impecável. O Chef Carlos Bueno está comprometido em levar a sua experiência gastronômica a um nível superior, oferecendo uma verdadeira experiência premium de churrasco que certamente superará suas expectativas.

Pacote Padrão – Acompanhamentos



Guarnições

Arroz branco
Batata Bolinha marinada ao molho pesto
Farofa crocante
Mix de Folhas (opcional)
Pão francês
Penne Tricolore com Tomates confit (opcional)
Provoleta
Salada de brócolis
Vinagrete

Aperitivos

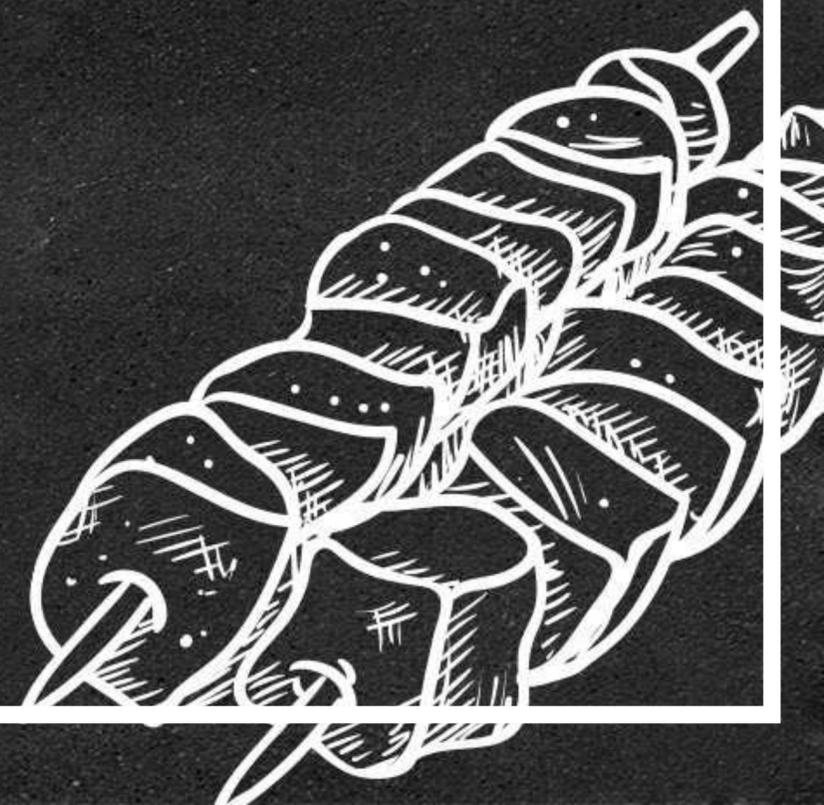
Mix de amendoins
Petiscos em conserva
Dadinhos de tapioca c/geleia de pimenta

Molhos

Molho barbecue
Molho chimichurri
Molho de pimenta Chipotle
Molho de pimenta Sriracha
Molho de pimenta Sweet chilli
Molho quatro queijos defumado
Melaço de cana

Sobremesa

Pão de mel ou Pudim



Pacote Padrão – Assados na Brasa



Baby beef

Brisket defumado

Chorizo

Costela suína ao molho barbecue

Coraçãozinho

Cupim defumado

Denver Steak

Entrecote (Ancho)

Flat Iron Steak

Fraldinha Red

Linguiça apimentada

Linguiça cuiabana

Linguiça toscana

Pão de Alho

Picanha Premium

Panceta

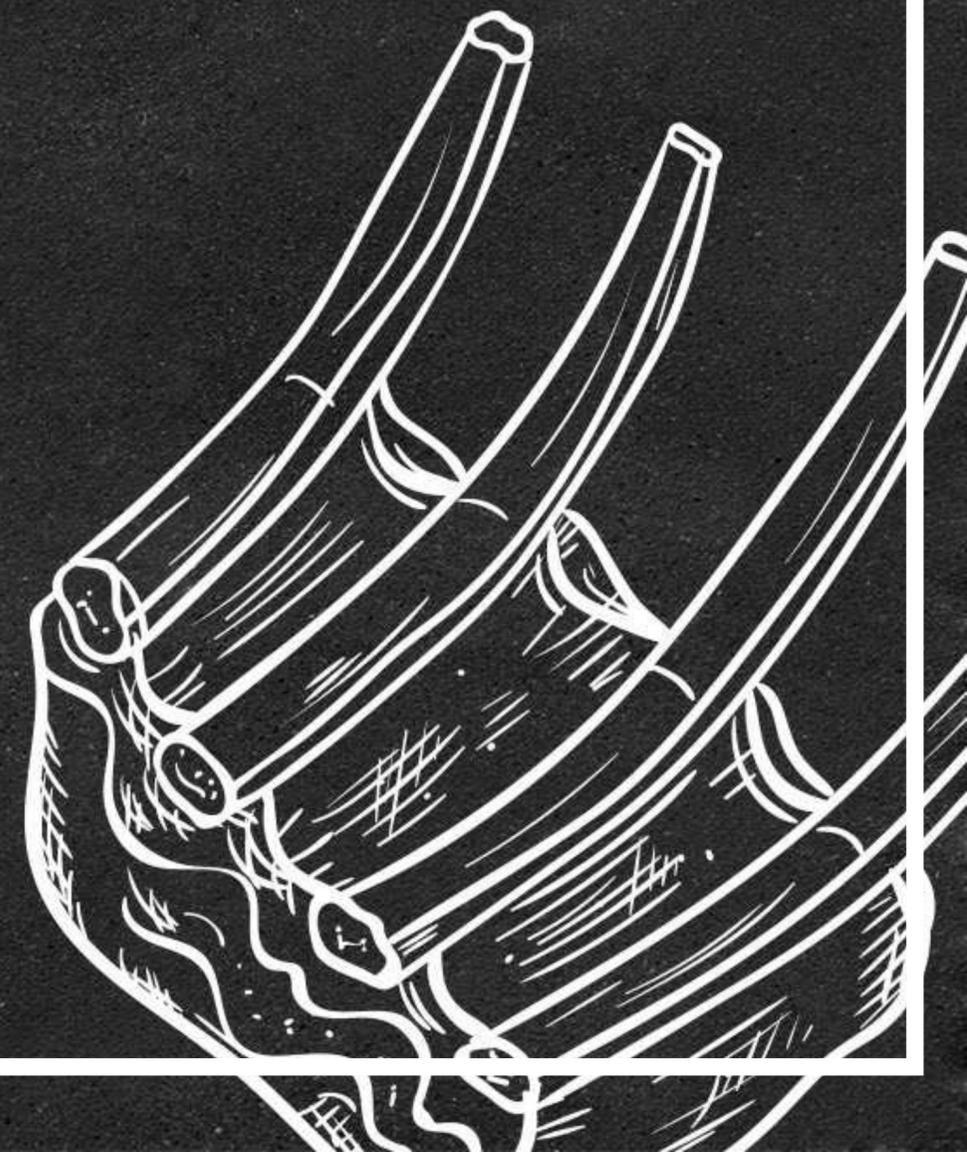
Prime rib

Provoleta

Queijo coalho

T-bone

Tulipa de frango



Pacote Premium – Acompanhamentos



Guarnições

Arroz branco
Arroz com castanhas e ervas (opcional)
Batata Bolinha marinada ao molho pesto
Café expresso
Farofa crocante
Guacamole c/nachos
Mix de Folhas (opcional)
Penne Tricolore com Tomates confit (opcional)
Pão francês
Salada de brócolis
Tábuas de frios
Vinagrete

Molhos

Molho barbecue
Molho chimichurri
Molho de pimenta Chipotle
Molho de pimenta Sriracha
Molho de pimenta Sweet chilli
Molho quatro queijos defumado
Melaço de cana

Aperitivos

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

Sobremesa

Pão de mel ou Pudim



Pacote Premium – Assados na Brasa



3 (três) opções de corte Wagyu
(Obs: sujeito a alterações de acordo com a disponibilidade)

Aspargos tostados

Babybeef

Brisket defumado

Carré de Cordeiro c/Chimichurri de Hortelã

Chorizo

Costela suína ao molho barbecue

Coraçãozinho

Cupim defumado

Denver Steak

Entrecote (Ancho)

Figo assado com mussarela de Búfala (opcional)

Flat Iron Steak

Fraldinha Red

Linguiça apimentada

Linguiça cuiabana

Linguiça toscana

Panceta

Pão de alho

Picanha Premium

Prime Rib Dry Aged

Primerib

Provoleta

Pupunha grelhado em ervas finas

Queijo coalho

Ribeye Maçaricado

Shimeji e shitake grelhados

Sweet corn grelhado (milho doce)

T-bone

Tomahawk de Angus

Tulipa de frango



Bueno's do mar



Surf and Turf (Denver Steak Camarões)

Polvo Grelhado

Costelinha de Tambaqui

Filé de Salmão

Tábua de Frutos do Mar (Lula em anéis, camarões e polvo)



Bar & Drinks - Nacional



Água de côco

Cachaça

Especiarias

Frutas da estação

Gin Gordon's

Red Bull (3 sabores)

Sake Azuma Kirin

Vodka Smirnoff



*Bartender e garçom exclusivo para bebidas

Bar & Drinks – Premium



Água de côco

Cachaça Salinas

Especiarias

Frutas da estação

Gin Bombay

Gin Tanqueray

Red Bull (3 sabores)

Sake Gekkeikan

Vodka Ciroc

Vodka Greey Goose

Whisky Jack Daniel's

*Bartender e garçom exclusivo para bebidas



Parceiros



481



BBQ
SECRETS



Minerva
ANGUS



FRIGORIFICO
COWPIG

Nossa avaliação no Google

The Bueno's Home Chef



Website

Rotas

Salvar

Ligar

5,0 ★★★★★ 211 comentários no Google

Empresa de organização de eventos em São Paulo

Tabela de preços - Pacotes



Serviço Padrão (Mínimo de 20 pessoas) R\$ 199,00/Pessoa

Serviço Premium (Mínimo de 20 pessoas) R\$ 299,00/Pessoa

Bebidas não Alcoólicas R\$ 19,00/Pessoa

Cerveja (cada litro) R\$ 39,00

Opções: Brahma e Heineken

Tabela de preços - Serviço de bar



Bar Nacional

R\$ 129/Pessoa

Bar Premium

R\$ 179/Pessoa

Observações



Nosso serviço inclui:

Churrasqueiro	Guardanapos descartáveis
Coordenador	Talheres de Inox para Churrasco
Ajudantes	Insumos
Garçons	Temperos
Copeiros	Carvão
Pratos de Porcelana	
Copos de vidro	

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 à 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%)

Obrigado

