

PERSONAL CHEF

FABIO VINICIUS





EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA PERSONALIZADA

- Jantares exclusivos
- Atendimento sob medida

O CONCEITO

MENUS INSPIRADOS NO MAR, NA TERRA E NO CAMPO

O serviço de Personal Chef oferece uma experiência gastronômica completa, pensada para transformar momentos especiais em memórias únicas.

“O cliente não precisa se preocupar com absolutamente nada.”

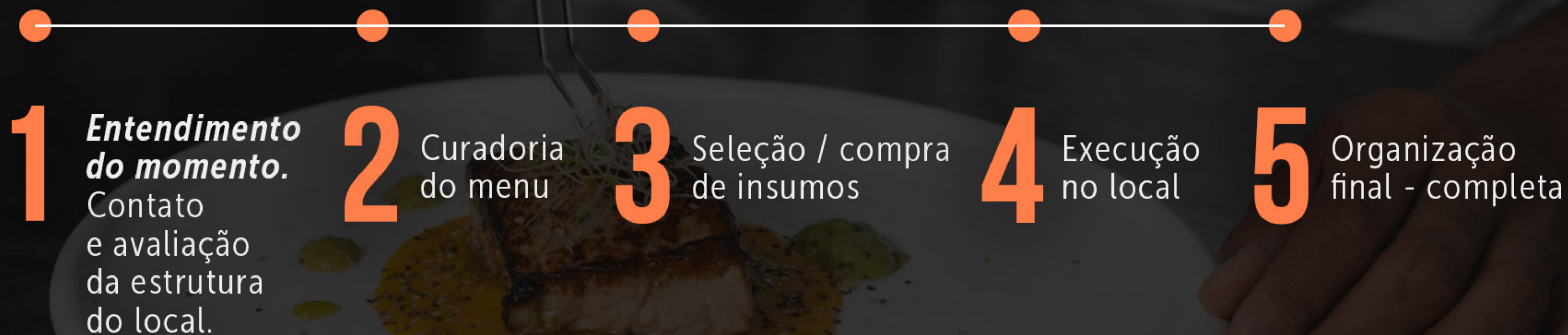
PARA QUEM É O PERSONAL CHEF?

Para quem entende que exclusividade é ter algo pensado só para você.

- Jantares românticos
- Datas especiais / comemorativas
- Encontros intimistas
- Reuniões privadas.

Casais, famílias e pequenos grupos que valorizam qualidade, tempo e experiências bem vividas.

O MÉTODO



MENU

4 ETAPAS

Técnica, brasilidade
e sofisticação no mesmo prato.

— EXPERIÊNCIA SENSORIAL

2 ENTRADAS

1 PRATO PRINCIPAL

1 SOBREMESA



ENTRADA MAR



Tortilla com atum picado,
mix de cebola e pimenta
numa base de maionese de wasabi.
Mini Mc Fish, filé de pescada
empanada com maionese de nori.

ENTRADA TERRA

Canapé de banana da terra
c/ queijo coalho e melão.
Shimeji salteado na manteiga
de missô finalizado com farofa panko
servido no pão artesanal tostado.

ENTRADA CAMPO



Canapé de banana da terra
c/ queijo coalho e melão.

Shimeji salteado na manteiga
de missô finalizado com farofa panko
servido no pão artesanal tostado.

PRINCIPAL MAR

OPÇÃO 01

Filé de peixe com purê de banana da terra na manteiga noisette de ninho e legumes salteados na manteiga (finalizado com gremolata).



PRINCIPAL MAR

OPÇÃO 02

Risoto de moqueca com camarões grelhados na manteiga de páprica finalizado com molho ponzu.



PRINCIPAL TERRA

OPÇÃO 01

Risoto Funghi
com pupunha e azeite de ervas.



PRINCIPAL TERRA

OPÇÃO 02

Gnocchi de aipim
com espinafre salteado
e cogumelos.



PRINCIPAL

CAMPO

OPÇÃO 01

Ragu de galinha caipira
servido com polenta cremosa
com toque de azeite de 2 limões.



PRINCIPAL CAMPO

OPÇÃO 02

Ancho Grelhado c/ purê
de mandioquinha e alho assado
finalizado com chimichurri.





SOBREMESA

MAR

Panna Cotta de coco
com alga nori e abacaxi.

TERRA

Pudim lisinho da vovó.

CAMPO

Sorbet de queijo
com praliné de biscoito
maria e calda de
goiabada morna.

TRANSFORME SUA CASA EM UM RESTAURANTE EXCLUSIVO

INCLUSO + DIFERENCIAIS

- Planejamento do Menu
- Compra dos insumos
- Execução completa
- Organização da Cozinha
- Menu sob medida
- Ingredientes selecionados
- Experiência sem estresse



Agendamento
sob consulta

CONTATO

11 99006.5527 • contato@cheffabiovinicius.com.br