

SUGESTÃO DE PAUTA

Paulo Zan lança serviço de “Chef em Casa” baseado nas cozinhas clássicas e regionais da Europa

Levar para sua festa particular ou corporativa ou sua confraternização de final de ano as delícias e a exclusividade das cozinhas clássicas e regionais europeias de países como Itália, França, Espanha e Portugal. Esta é nova proposta do experiente chef Paulo Zan, que está lançando o serviço “Chef em Casa” para ampliar ainda mais a sua atuação no mercado gastronômico paulistano.

“O serviço ‘chef em casa’ já é conhecido do público da capital, mas com outros tipos de cozinhas mais simples e rápidos de serem preparados. Nossa proposta é oferecer pratos tradicionais, alguns com centenas de anos de história, que exigem tempo e experiência para serem bem elaborados – aqueles pratos que os clientes mais exigentes só vão encontrar nos melhores restaurantes e por preços bem salgados”, explica Paulo Zan.

Além disso, este serviço oferece uma ótima relação custo-benefício, com muito mais segurança e conforto tanto para quem está promovendo um encontro como para quem é convidado. “Nas grandes cidades, há uma tendência cada vez maior das pessoas receberem seus amigos em casa, em reuniões sem filas e sem estresse. O serviço ‘Chef em Casa’ funciona como um diferencial para trazer mais charme e sofisticação para estes momentos”, acrescenta Zan.

Paulo Zan trabalha com um cardápio aberto, que pode ser previamente discutido com o cliente e inclui pratos tradicionalíssimos como Puchero e Paeja (espanhóis), Coq au Vin (francês) e Macarrão al Mare e Risoto a Veneziana (italianos), entre centenas de outras opções, que podem ser elaboradas seguindo as receitas mais antigas e tradicionais. “O Coq au Vin, por exemplo, é um prato extremamente trabalhoso, que leva pelo menos três dias para ficar pronto e, portanto, exige uma preparação toda especial”, diz ele.

O serviço de Paulo Zan inclui orientação completa para compra de todos os ingredientes após definição do cardápio, indicação de bons fornecedores para os ingredientes mais sofisticados e raros, ajudantes necessários de acordo com a quantidade de convidados no dia do evento e até a presença de um Sommelier para comentar e dar dicas sobre a harmonização dos pratos com os vinhos servidos. A finalização dos pratos é feita junto aos convidados - momento no qual Paulo Zan aproveita para contar um pouco das origens e da história de cada prato e explicar como os pratos foram elaborados. “É um serviço muito qualificado e personalizado, mas que pode atender também grupos grandes”, garante o chef.

Para mais informações sobre o serviço, o cliente pode acessar a página do chef no Facebook: www.facebook.com/chefpaulozan.

SOBRE O CHEF PAULO ZAN

Paulo Zan, 49 anos, tem 36 anos de experiência no segmento de restaurantes. Neto de italianos e espanhóis, cresceu em uma família com vocação para a culinária. Aos 13 anos já atuava no Buffet e Rotisserie Esplanada. Depois, ainda com a família, passou a trabalhar no Buffet e Restaurante Viva Vida. Em 1992, inaugurou o restaurante Innominato Osteria. Paulo criou para o seu público um espaço intimista e charmoso. Para atender com muita qualidade, optou por andar na contramão do *fast food*, com criações bem artesanais. Verticalizou a produção e todas as massas são elaboradas na casa. Paulo foi buscar receitas clássicas, mas instintivamente foi criando variações, acrescentando ingredientes tipicamente brasileiros.

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5042-0287 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

Dezembro de 2015

