



MARLÖN  
BUFFET  
SPINELLI  
*Corporativos*

# MUITO PRAZER,

Eu sou Marlon Spinelli, chef de cozinha formado e pós graduado em cozinha brasileira e estou no ramo da gastronomia há mais de onze anos.

Também sou empresário na área, com a Le Grand Chef, escola de gastronomia focada em cursos profissionalizantes para o mercado de trabalho.

Durante a minha carreira, trabalhei em alguns restaurantes, me destacando como chef de cozinha do Nattu restaurante em São Paulo, e sous chef no restaurante Mirante Brasserie, em Ribeirão Preto.

Atualmente, minha expertise está no ramo de buffet para eventos corporativos, nos quais já tive a oportunidade de assinar o buffet de grandes eventos para marcas renomadas e conhecidas nacionalmente.

E também, no ramo de casamentos, oferecendo um cardápio totalmente personalizado, com receitas que vão de autorais às clássicas, passando por culinárias que contemplam o mundo todo.

MARLON  
BUFFET  
SPINELLI





# CLIENTES

— BUFFET PARA EVENTO CORPORATIVO —



+400  
CLIENTES  
SATISFEITOS

MAKLÖN  
BUFFET  
SPINELLI

+10 ANOS  
CARREIRA  
& ESPECIALIZAÇÃO





# VIVA UMA EXPERIÊNCIA

Surpreenda seus convidados com o melhor da gastronomia despertando até os paladares mais exigentes.

Com uma expertise versátil em diversas culinárias, trago algo verdadeiramente exclusivo para cada cliente, garantindo produtos de qualidade impecável e um alto padrão em cada detalhe.

Você e seus convidados não apenas desfrutarão de um menu exclusivo, que abrange desde receitas clássicas até criações autorais, mas também terão a oportunidade de vivenciar algo extraordinário, através do aroma, sabor, apresentação, e até mesmo, a preparação ou finalização de alguns pratos no local, proporcionando uma experiência interativa e envolvente que aguçá todos os sentidos.

Cada etapa do processo é cuidadosamente artesanal, sem o uso de produtos prontos, valorizando a qualidade dos ingredientes e a autenticidade de cada prato, resultando em sabores verdadeiramente excepcionais.

# MARLÖN BUFFET SPINOLLI

## VOLTA AO MUNDO CULINÁRIA

Cada evento é personalizado para o desejo do cliente.  
Aqui estão as principais culinárias solicitadas ao meu buffet:

ITALIANA • FRANCESA • MEXICANA  
ÁRABE • ESPANHOLA • BRASILEIRA





GASTRONOMIA & EXPERIÊNCIAS

• BREAKFAST • LUNCH • COFFEE BREAK • DINNER

Café da manhã

Almoço

Pausa para o café

Jantar

# COFFEE BREAK

Um coffee break bem elaborado é essencial em eventos corporativos, pois vai além de oferecer uma pausa para os participantes recarregarem as energias. É um momento estratégico de socialização, onde os convidados têm a oportunidade de se conectar, interagir e fortalecer relacionamentos profissionais. Além de proporcionar momentos de descontração, o coffee break estimula o networking, permitindo que ideias sejam compartilhadas, parcerias sejam formadas e novas oportunidades de negócios surjam. Um coffee break cuidadosamente planejado não apenas satisfaz o paladar, mas também cria um ambiente propício para o crescimento e o sucesso dos participantes. É a pausa que impulsiona conexões e gera frutos duradouros.



MARLÖN

# FEEDBACKS

Super obrigada!!!! Foi ótimo! So elogios 🙌🙌🙌 todos adoraram! Arrasou

09:02

Oi, Erica, tudo bem ? Que bom que gostaram, espero que tenha sido da forma que imaginaram. Bom fds

09:07 ✓

Foi muito melhor 🙌🙌🙌

09:34

Marlon tudo bem  
Queria agradecer o jantar estava tudo maravilhoso só elogios !!!  
Que seja o primeiro de muitos 🍷🍷🍷  
🙌🙌 mais sucesso pra vc

12:20

Oi Marlon, tudo bem?  
Passando para agradecer por toda atenção e carinho que você em nosso eventos!!!! Sempre um sucesso 🥰🥰



11:34

qua., 28 de jun.

Oi Marlon 11:22

passando pra agradecer 11:22

comida impecavel 11:22

tudo muito gostoso 11:22

Oii! Tudo bem, Iza. Perfeito, muito obrigado pelo feedback, espero melhorar na proxima

11:40 ✓

OBRIGADO

---

MARLON  
BUFFET  
SPINELLI

 @marlonspinelli

 17 | 99664-5750