



Dani Crisostomo
Personal Chef

*"O alimento nos remete à busca do equilíbrio
e harmonia dos sentidos"*

Dani Crisostomo

PORTIFÓLIO

DANI CRISOSTOMO

Daniela Araujo Crisostomo nasceu em São Paulo, onde viveu e cursou a Faculdade de Gastronomia Anhembi Morumbi, em 2009. É pós-graduada em Administração e Organização de Eventos, pelo Centro Universitário SENAC. Trabalhou e estagiou em algumas cozinhas paulistanas, mas sempre teve predileção por organização de eventos sociais. Tem a paixão pela arte de cozinhar arraigada em seu DNA.

Trabalhou como Sous Chef na Festa das Duas (empresa de banquetes em São Paulo) e foi uma das Chefs participantes do Projeto 'Pitadas ao Vivo - Pão de Açúcar', que levava aulas de culinária aos mercados. Foi sócia proprietária da Pie&Co Tortas e Quiches Artesanais. Participa de projetos sociais que capacitam jovens para cozinhas profissionais e/ou eventos beneficentes.

Atua com sua sócia e irmã - Cris Monteiro, na qual planeja e executa eventos exclusivos e personalizados (sociais e corporativos) e ministra aulas de Personal Chef, ou seja, leva seus ensinamentos na residência do cliente, capacitando funcionários ou cozinheiros que, por paixão, desejam aprimorar novas técnicas e receitas.

Acredita que alimentar-se é mais que um ato saudável. É uma experiência, desde que seja feita com cuidado, bom senso e paixão.



CRIS MONTEIRO

Paulistana e formada em Pedagogia pela Faculdade São Marcos (SP), Cris Monteiro - Cris - adorava, desde sua adolescência, organizar festas para amigos e familiares.

Ainda em São Paulo, lecionou para adolescentes e sempre participou da organização de festas de fim de ano, eventos para datas comemorativas e feiras culturais.

Mudou-se para Jundiá há 18 anos. Desde então, decidiu mudar seu segmento de trabalho para o setor de transportes, dedicando-se à administração e gestão de sua empresa.

Com a chegada de sua irmã, em 2015, surgiu uma nova oportunidade de trabalho. Desta vez, para realizar e fazer o que sempre gostou: organizar eventos.

Juntando a experiência de sua irmã com a sua, decidiram apostar na nova fase e unir seus conhecimentos. Juntas, investiram na marca Dani Crisostomo - Personal Chef.

Hoje, atendem a clientes de vários segmentos e localidades e buscam aperfeiçoar e aprimorar seus talentos e técnicas.





MEU TRABALHO

MEU TRABALHO

Consultoria para Restaurantes, Personal Chef, Aulas Particulares. Conheça o meu trabalho:



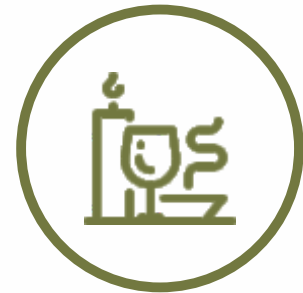
Consultoria

Dani Crisostomo desenvolve, junto aos proprietários de restaurante e brigada, as necessidades e melhorias para o estabelecimento, tais como: cardápio, criação de pratos e treinamento da equipe, custos e outros.



Personal Chef

Que tal uma chef na sua cozinha auxiliando na recepção de seus amigos e familiares? Este trabalho consiste em criar uma atmosfera de Restaurante em Casa. A chef sugere um cardápio - de acordo com a sua necessidade - e realiza o evento em sua casa!



Aulas Particulares

Quer aprimorar seu talento com as panelas? A chef te ajudará! Aulas na sua residência conforme sua vontade e necessidade! Também disponibiliza treinamento junto aos funcionários e etiqueta à mesa. Entre em contato para saber mais.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with creamy risotto. The risotto is garnished with a rolled slice of salmon, a small green herb sprig, and diced green vegetables. The word "EVENTOS" is overlaid in white, bold, sans-serif capital letters across the center of the dish.

EVENTOS

EVENTOS

Receba uma chef profissional para cozinhar em seu evento. Dani Crisostomo prepara e se encarrega de todo o serviço, desde as compras dos ingredientes, preparo, empratamento e serviço de mesa.



Sociais

Almoço, Café da manhã,
Brunch, Coquetel, Festa
ao ar livre, Jantar, Noivado,
Open House



Profissionais

Coffee break, Desfiles,
Visitas institucionais,
Condecorações



Técnicos

Palestras, Conferências,
Painel, Reunião, Seminário,
Simpósio, Workshop,
Convenção, Feira



Artísticos

Exposição, Mostra,
Vernissages



Culturais

Concursos, Entrevista
coletiva, Tarde de
autógrafos, Torneio



Religiosos

Batizados, Casamentos,
Primeira comunhão



GALERIA

DAS ENTRADAS



Tarte de carpaccio com tapenade de azeitonas pretas trufadas



Dadinhos de tapioca com melaço de cana e gengibre



Canapé de roquefort com geleia de damasco



Ceviche de peixe branco com chips de batata doce roxa



Rolls de berinjela com chèvre, tomate seco e dip de pesto de rúcula



Aspargos frescos com presunto de Parma

DOS PRINCIPAIS



Picadinho de mignon com farofa de banana da terra



Baião de dois com crocante de couve



Risoto de abobrinha trufada com presunto de Parma



Spaghetтини com mix de cogumelos



Cubos de filet mignon ao molho de três mostardas com batata rústica



Risoni caprese

DAS SOBREMESAS



Tartelete com ganachi de chocolate belga com morangos e flores de mel



Brigadeiro de chocolate belga e whisky



Merenge de morangos



Mousse de coco



Tiramissù

PARCEIROS



CONTATO

Solicite seus serviços!

Entre em contato conosco via e-mail: contato@danicrisostomo.com.br ou cris@danicrisostomo.com.br.



www.danicrisostomo.com.br