

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Buffet Cravo e Canela

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

## CASA se rende ao delivery e passa a fazer entregas de deliciosos pratos, por enquanto, aos sábados e domingos

Os grandes eventos estão sem data para retornarem, as aglomerações estão suspensas e as empresas de serviço de buffet são as mais prejudicadas com a pandemia. Mas para quem já conquistou um público fiel e trabalha com qualidade não há o que temer.

Maria Ozana fundou o Buffet Cravo e Canela há mais de 20 anos e sempre trabalhou com festas sofisticadas de todo tipo, desde batizados para pouca gente a casamentos com 400 pessoas e até festas de formatura.

O restaurante de mesmo nome no bairro Prado foi aberto em 2011 e agora o delivery chegou para a retomada das atividades.

A empresa é familiar. João, um dos filhos da fundadora, incrementou as receitas após cursar gastronomia na Estácio de Sá e o outro, Paulo, atua no setor financeiro.

Os pedidos estão saindo, por enquanto, aos sábados e domingos e servem duas pessoas com bastante fartura. A entrega é dividida em três intervalos de horários à escolha do cliente entre 11h e 12h, 12h e 13h e 13 e 14hrs. As embalagens são muito bem seladas de forma que não vaze nada durante o transporte.

Basicamente são quatro opções entre camarão, tilápia, filé de carne de boi e feijoada. Das receitas com camarão provei o que é feito com creme de siri acompanhado de arroz com alho (R\$138 para duas pessoas) e ainda uma salada de entrada.

Mas não é qualquer salada, o mix de folhas é incrementado com figo, manga, morango, parmesão, molho de azeite balsâmico e flor comestível. Os camarões são bem grandes, tamanho VG, no ponto correto de cozimento. É como se fosse um bobó de camarão e no creme de siri ainda vai palmito, uma receita suave e delicada.

Já o camarão com creme de aspargos (R\$155) acompanha arroz com castanhas e salada de melão, abacaxi e peito de

peru. Há também uma versão com massa em que o camarão com penne ao molho de tomate italiano sai a R\$130.

Os pratos com tilápia têm o preço de R\$79, também para duas pessoas com acompanhamento. Provei da tilápia grelhada na manteiga de ervas, posta alta, suculenta e com uma devida crostinha de sabor no entorno. Foi guarnecida com purê de batata baroa e salpicão de frango, que na minha opinião pode ser considerado um outro prato a parte e não um simples acompanhamento. Há opção de legumes na manteiga e arroz com pera e também a tilápia crocante ao molho de limão siciliano, arroz branco e mix de folhas com tomate cereja e parmesão, pelo mesmo preço.

O filé é preparado ao molho madeira com creme de espinafre e arroz com castanhas (R\$98 para duas pessoas) e a tradicional feijoada do fim de semana não poderia ficar de fora, servida com arroz, farofa, couve, laranja e vinagre (R\$70).

O cajuzinho em forma de coração é cortesia e já é marca registrada do restaurante. O amendoim sobressai na receita e na mistura com o chocolate de qualidade garante o sucesso desse docinho tão querido das festas e comemorações, um mimo para os clientes.

A fase é de adaptações e as mudanças a serem feitas marcam essa nova era do mundo digital. Quem não tinha o menor interesse pelas mídias virtuais agora tem isso como prioridade.

Acaba que é um ponto positivo para as empresas que podem continuar atuando no delivery quando tudo isso passar ou amenizar, já que temos que nos adaptar com esse “novo normal”.

A entrega Buffet Cravo e Canela é gratuita para região centro-sul de BH e as encomendas podem ser feitas pelo WhatsApp (31) 99780-7788.

Acesse: [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Uma longa viagem  
começa com  
um único passo.



## INVISTA NO SEU FUTURO

FAÇA UM CURSO NO EXTERIOR

### Intervip

Intercâmbios e Cursos no Exterior

WhatsApp | 31 | 9 8421-4804



@IntervipIntercambios

