



TEMPLO DA CARNE  
MARCOS BASSI

# EVENTOS

*Marcos Bassi*  
"O Artesão da Carne"

SETEMBRO 2023

## A História do Templo da Carne Marcos Bassi

Em 1978 nasceu a “Central Frigorífica de Carnes Nobres Bassi” na rua 13 de Maio, já com um cantinho especial para, Marcos Bassi, servir suas porções de cortes e raças diferenciadas. As degustação fizeram tanto sucesso que, um ano depois, surgiu o Templo da Carne Marcos Bassi.

Ao longo da vida, Marcos Bassi estabeleceu uma cultura alimentar quando o assunto era churrasco. Como artesão, de suas mãos saíram cortes consagrados como o Bombom, o Miolo do Alcatra, Steak do Açougueiro e a Costela do Contrafilé, além de consolidar a Fraldinha como um dos cortes mais apreciados do brasileiro, sendo eleita em 2013 pelo caderno Paladar, do jornal O Estado de S. Paulo, como Patrimônio Gastronômico de São Paulo no Templo da Carne.

Em 2013 foi escolhido um dos dez melhores restaurantes de carnes do mundo pelo documentário “Steak Revolution”, do diretor francês Franck Ribière, ao lado de nomes como Peter Luger, de Nova York e Hawksmoor, de Londres.

Hoje a casa é a união de esforço de sua equipe, ao amor da viúva Rosa e de suas filhas, Tatiana e Fabiana, além do apoio dos clientes que muitas vezes tornam-se amigos. Desta forma, perpetuam-se os ensinamentos e os sabores que dia a dia são conduzidos por cada um que possui a felicidade de estar no **Templo da Carne Marcos Bassi**.



## GAZEBO

No térreo, anexo ao salão, o charmoso jardim **Gazebo**, com paredes de pedras, decoração rústica e iluminação elegante, conta com uma parede de vidro que separa o ambiente do salão principal com portas que deixam o ambiente totalmente exclusivo e uma janela com vista para a rua. Possui uma TV para apresentações e possui internet no local. Além do famoso sino do qual o Artesão da Carne Marcos Bassi comemorava dias especiais e marcos de sua trajetória. O mínimo de 15 e o máximo de 20 convidados, seguindo os protocolos de saúde, com atendentes equipados com máscaras e luvas para atendimento.





## SALA MARCOS BASSI

Localizado no primeiro andar, em um ambiente isolado do salão principal com capacidade mínima de 20 e máxima de 40 pessoas com uma estrutura pensada na exclusividade do seu evento, a churrasqueira privativa, desenhada e construída em um projeto desenvolvido por Marcos Bassi, é o ponto principal da sala, que conta com sistema de audiovisual completo. No centro da sala está o magistral cepo de mais de 50 anos e aproximadamente 600kg, seu tampo em Angelim Pedra e sua base de Quariquara entrelaça a sua história com a do Marcos Bassi, carrega um grande simbolismo e uma energia imensa que faz visitantes do país inteiro quererem tocar o local do qual o artesão da carne construiu a sua história. Além disso, a sala conta com banheiro e equipe exclusiva de atendimento.

**CLIQUE AQUI E ASSISTA O VÍDEO  
DOS ESPAÇOS DE EVENTOS.**

A top-down view of a wooden cutting board with three large, rectangular pieces of grilled steak showing distinct grill marks. In the bottom right corner, three smaller slices of steak are arranged. A sprig of fresh rosemary lies in the bottom left. In the top left, a black bowl contains white rice, and a glass jar is filled with mixed spices. A large knife with a wooden handle is positioned in the bottom right. The background is a dark wooden surface.

# CARDÁPIOS

↳ Gazebo e Sala Marcos Bassi ↳

# EXPERIÊNCIA MARCOS BASSI

O MENU DEGUSTAÇÃO É UMA JORNADA NA HISTÓRIA E NA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA DO TEMPLO DA CARNE MARCOS BASSI. A CARNE CONTINUA SENDO A ESTRELA PRINCIPAL DESSE MENU, ONDE VOCÊ VAI SABOREAR TEXTURAS, SABORES E HISTÓRIAS DIFERENTES DE CADA CORTE EM UM EVENTO EXCLUSIVO DE 4 HORAS DE DURAÇÃO, COM DUAS OPÇÕES DE PERÍODOS, NO ALMOÇO DAS 12:00 AS 16:00 E NO JANTAR DAS 19:00 ÀS 23:00.

A EXPERIÊNCIA MARCOS BASSI VIAJA ENTRE OS PRATOS MAIS FAMOSOS DA CASA.

## COQUETEL DE BOAS VINDAS

Mix de Linguiças - Calabresa e Lombo;

## ENTRADAS

Pão Italiano, patê de cenoura, manteiga, berinjela caponata e molho de cebola;

Costelinha suína aperitivo;

Salada Julienne (alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada).

## 1º PRATO

Carré de cordeiro - 2 unidades por pessoa;

Palmito pupunha assado;

## 2º PRATO

Costela Bovina Assada;

Cebola assada;

Farofa Especial (Farinha de mandioca , calabresa, bacon, salsa e ovos cozidos);

## 3º PRATO

Picanha fatiada;

Arroz do Cozinheiro (arroz, batata palha, salsa e ovos).

## ACOMPANHA

Molho vinagrete , molho chimichurri , molho de cebola , molho de alho;

Batata inglesa e mandioca frita.

## SOBREMESA - (Uma por participante)

Abacaxi com raspas de limão;

Torta Cassata de amêndoas com calda de chocolate;

Café Nespresso.

## BEBIDAS

Água, refrigerantes, suco de frutas (Inclusas no pacote)

## OPÇÕES PARA DIETAS RESTRITIVAS À CARNE VERMELHA

Galeto, salmão e legumes grelhados.



# MENU 2 PASSOS

## COQUETEL DE BOAS VINDAS

Mix de Linguiças - Calabresa e Lombo;

## ENTRADAS

Pão Italiano, patê de cenoura, manteiga, berinjela caponata e molho de cebola;

Salada Julienne (alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada);

Costelinha Suína Aperitivo;

## 1º PRATO

Bife de Chorizo fatiado;

Arroz do Cozinheiro (arroz, batata palha, salsa e ovos);

## 2º PRATO

Fraldinha;

Farofa Especial (Farinha de mandioca , calabresa, bacon, salsa e ovos cozidos);

## ACOMPANHA

Batata inglesa e mandioca frita;

Molho vinagrete, molho chimichurri, molho de cebola e molho de alho.

## SOBREMESA - (Uma por participante)

Abacaxi com raspas de limão;

Torta Cassata de amêndoas com calda de chocolate;

Café Nespresso.

## BEBIDAS

Água, refrigerantes, suco de frutas (Inclusas no pacote)

## OPÇÕES PARA DIETAS RESTRITIVAS À CARNE VERMELHA

Galeto, salmão e legumes grelhados.



# MENU 3 PASSOS

## COQUETEL DE BOAS VINDAS

Mix de Linguiças - Calabresa e Lombo;

## ENTRADAS

Pão Italiano, patê de cenoura, manteiga, berinjela caponata e molho de cebola;

Salada Julienne (alface americana, agrião, rúcula, tomate, cenoura ralada);

Costelinha Suína Aperitivo;

Pão de Alho;

Queijo coalho.

## 1º PRATO

Bife Ancho fatiado;

Arroz do Cozinheiro (arroz, batata palha, salsa e ovos);

## 2º PRATO

Costela Bovina Assada;

Cebola assada;

## 3º PRATO

Picanha fatiada;

Farofa Especial (Farinha de mandioca , calabresa, bacon, salsa e ovos cozidos);

## ACOMPANHA

Batata inglesa e mandioca frita;

Molho vinagrete, molho chimichurri, molho de cebola e molho de alho.

## SOBREMESA - (Uma por participante)

Abacaxi com raspas de limão;

Torta Cassata de amêndoas com calda de chocolate;

Café Nespresso.

## BEBIDAS

Água, refrigerantes, suco de frutas (Inclusas no pacote)

## OPÇÕES PARA DIETAS RESTRITIVAS À CARNE VERMELHA

Galeto, salmão e legumes grelhados.



TEMPLO DA CARNE  
MARCOS BASSI

*O seu evento com o estado de  
espírito do churrasco!*

Faça o seu evento com quem mais entende de carne!

Rua Treze de Maio, 668 - Bela Vista - São Paulo/SP - TEL.: 11 3251-1442 / 11 94726-2955 (Ariana)

[eventos@marcosbassi.com.br](mailto:eventos@marcosbassi.com.br)

[www.templodacarne.com.br](http://www.templodacarne.com.br)