

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE

D'PARMEGIANA

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

BOOK | INVESTIMENTOS

## HISTÓRIA DA FAMÍLIA STEINER

De pais para filhos, a Família Steiner sempre manteve a qualidade e a tradição da gastronomia e dos serviços do Bar do Alemão.



Familie Steiner Gastronomie seit 1902

— BOUTIQUE —  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

HISTÓRIA DA FAMÍLIA STEINER

Mais de um  
**SECULO**  
de história.

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

— BOUTIQUE —  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## HISTÓRIA DA FAMÍLIA STEINER

A bela e encantadora história do Bar do Alemão começa em 1902, quando a 'Padaria e Confeitaria Alemã' é aberta em Itu.

A família Steiner apresentou ao público receitas especiais do universo alemão, mas aos poucos, o negócio foi se transformando em um bar e restaurante, que dividiu espaço com a padaria até os anos de 1960.

Mais de um  
**SÉCULO**  
de história.

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## HISTÓRIA DA FAMÍLIA STEINER

Em 2011, por votos do leitores da Veja SP, o Bar do Alemão São Paulo ganhou o prêmio de **MELHOR BIFE À PARMEGIANA.**



Familie Steiner Gastronomie seit 1902

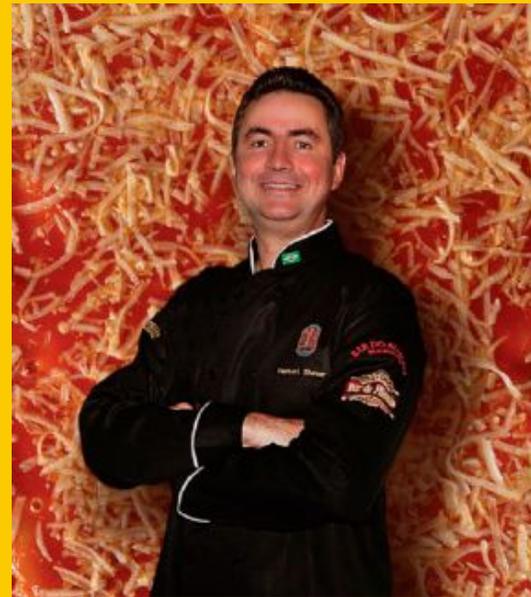
— BOUTIQUE —  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## PERFIL DE HERBERT STEINER

**Herbert Steiner**, primogênito de Marcos e Terezinha Steiner, nasceu em Itu, no outono de 1961. Desde a mais tenra idade, viu-se envolvido com o empreendimento da família: o Bar e Restaurante do Alemão.

Passou pelas Faculdades de Direito e Administração de Empresas. Faz parte da quarta geração dos Steiner. Aprimorou os conhecimentos que recebeu, principalmente de seu pai, passando por todas as etapas do restaurante, tornando-se assim um restaurateur e gourmet de primeira linha. Sua personalidade e carisma levaram-no a se especializar no atendimento direto aos clientes. Tornou-se um grande anfitrião da casa.



Familie Steiner Gastronomie seit 1902

— BOUTIQUE —  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## PERFIL DE HERBERT STEINER

Cultiva o hábito de visitar outros restaurantes e estar sempre atento às novidades do setor, o que lhe permite, ao mesmo tempo, manter a tradição centenária da casa e adequá-la às exigências dos novos tempos. Herbert criou uma identidade própria que aponta para o refinamento gastronômico. A carta de vinhos, por exemplo, reflete seus dotes de sommelier e enófilo.

Profundo conhecedor da alquimia culinária da cozinha do Bar do Alemão, discorre com prazer sobre tudo que está no cardápio, não se furtando a dirimir quaisquer dúvidas de clientes sobre molhos, ingredientes, modo de preparo e história dos pratos da casa. Soube também cultivar seu espírito inquieto e empreendedor, algo que herdou de seu pai.

Em 1988, o jovem Herbert abre a Max Pizza Grill. O nome da casa é uma homenagem ao bisavô, Max Steiner, fundador do Bar do Alemão.

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
D'PARMEGIANA

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## PERFIL DE HERBERT STEINER

Em 1989, associa-se a Giancarlo Bolla e monta o Gianale.

Em 1994, convidado por Nelson Schincariol, Herbert assume o comando da praça de alimentação do Kartódromo Arena Schincariol onde monta o Max Burger Grill, restaurante especializado em grelhados.

Fica responsável também pela gestão da alimentação nos eventos e shows que acontecem na Arena, onde não raro o público chegava até 20.000 pessoas.

Em 1998, o empresário participa de outro projeto arrojado, a Anzu Club, sofisticada casa noturna, da qual foi o idealizador.

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
D'PARMEGIANA

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## PERFIL DE HERBERT STEINER

Em 2010, na Granja Viana, município de Cotia. Em 2011, em Brasília, e em 2014, no Jardim Anália Franco, zona leste da capital paulistana. A par dessas atividades empreendedoras, nesse meio tempo, em parceria com Marcel Fleischmann (ex-CEO do grupo McDonald), abre a casa em diversos shoppings centers nas cidades de Guarulhos, Jundiaí, Ribeirão Preto, São Carlos e São José dos Campos.

Como cidadão ativo, Herbert deu importante contribuição enquanto Secretário Municipal de Cultura, Turismo e Eventos na Prefeitura de Itu.

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

— BOUTIQUE —  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## INTRODUÇÃO

Fique meu sócio em São Paulo nesse projeto fantástico, é a menina dos meus olhos, onde o Filet à Parmegiana mais famoso do Brasil será a estrela única do cardápio, onde só quem faz e aprecia este prato a 56 anos e quatro gerações sabe fazer.

O cliente ira degustá-lo como uma jóia rara que poderá ser de filet mignon, frango, peixe ou berinjela.

Esse projeto tem como objetivo principal a “Gourmetização de massa” do Filet à Parmegiana mais querido do Brasil.

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

— BOUTIQUE —  
**D`PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

## GOURMETIZAÇÃO DE MASSA

Segundo a revista “Pequenas Empresas & Grandes Negócios” esta é uma tendência do mercado. “Gourmetização de massa”, na teoria significa alternativas de alimentação mais sofisticadas estão em alta entre o público brasileiro.

A recomendação é investir em produtos que ofereçam experiências sensoriais a preços acessíveis.

É o que aponta a última edição do relatório Brasil Food Trends, realizada pela Fiesp e pelo Ital.



Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

# CARDÁPIO

## ANTEPASTO DO ALEMÃO



## SALADA ALEMÃ

## PARMEGIANAS

Gomo  
Palha

Arroz ou Talharim

(A Moda do Max - Sugo - Manteiga)



## APFESTRUDEL

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
D'PARMEGIANA

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO



## PARMEGIANA PREMIUM by HERBERT

Terá no cardápio também  
“PARMEGIANA PREMIUM by  
HERBERT”

O molho seria o “famoso molho de tomate feito na hora” como o velho Max Steiner fazia para os amigos no início do século, o queijo parmesão especial, o filet mignon de gado nobre da raça Angus e a deliciosa batata gomo tradicional do Bar do Alemão frita em manteiga clarificada. Vem identificado com uma bandeirinha para explicar como especial é esse filet à parmegiana.

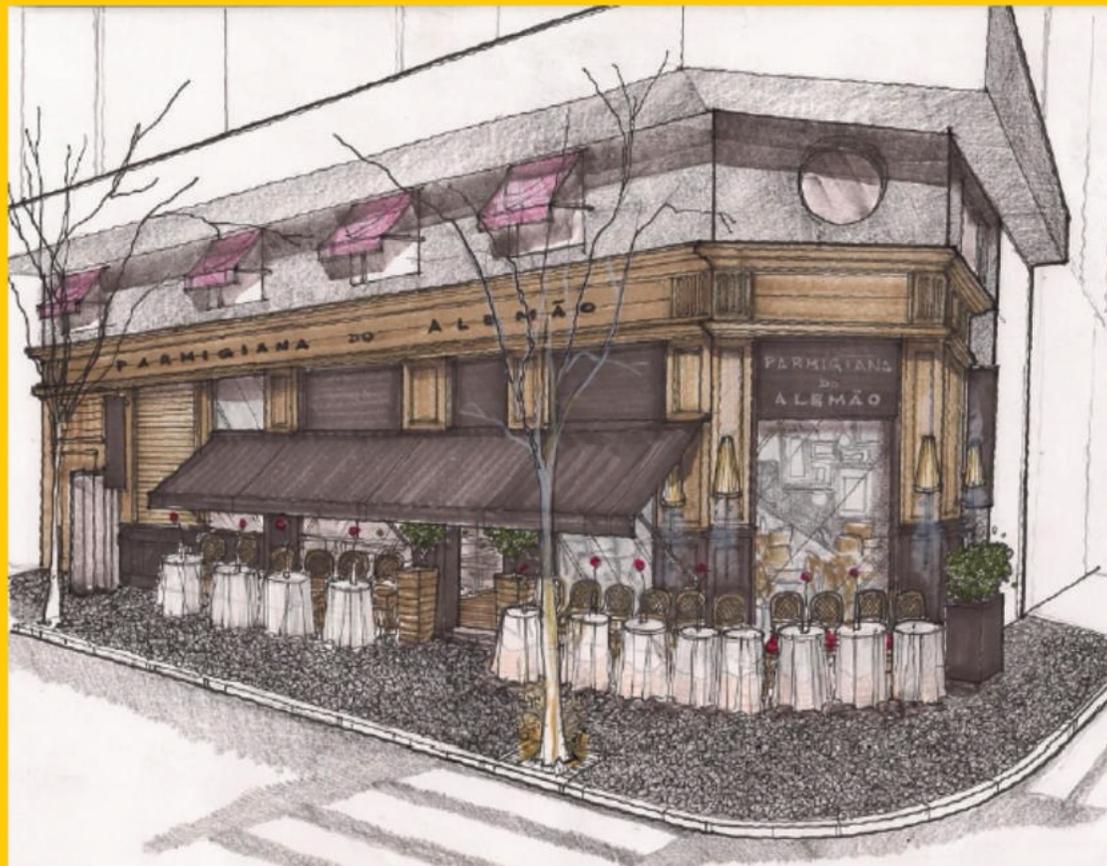


Familie Steiner Gastronomie seit 1902

— BOUTIQUE —  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

**PROJETO ARQUITETÔNICO  
(perspectiva da fachada)**

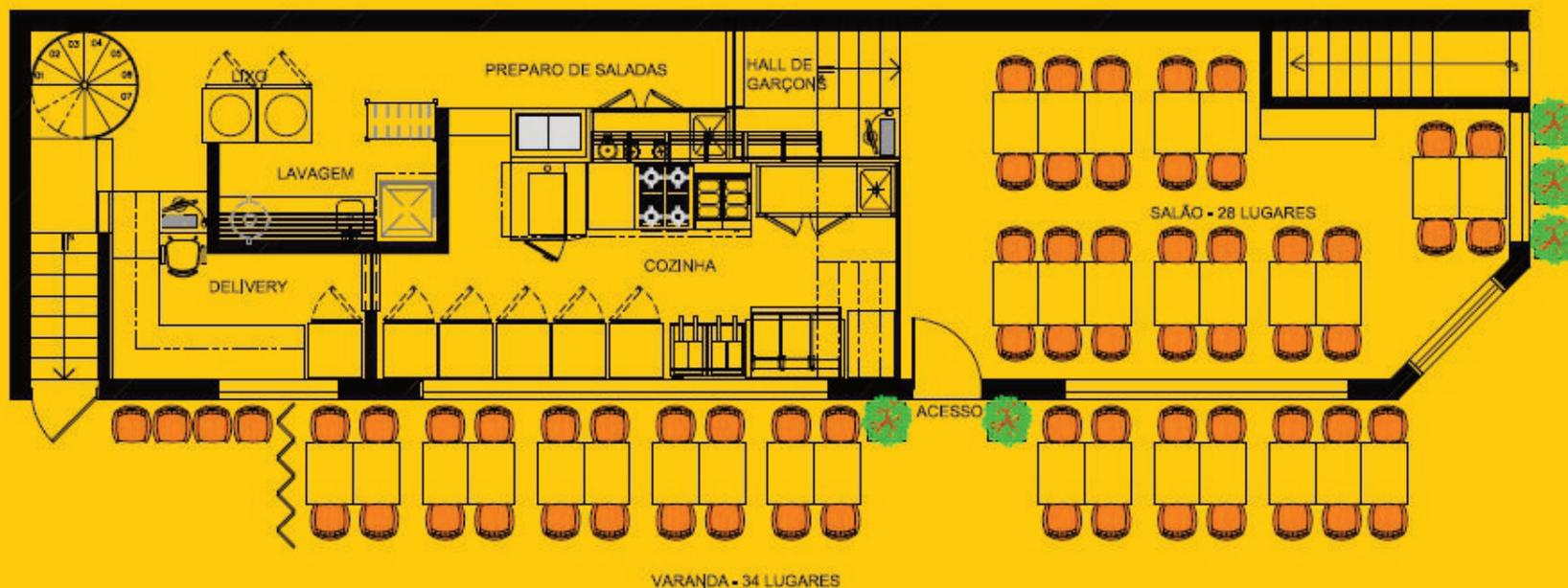


Familie Steiner Gastronomie seit 1902

**BOUTIQUE**  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

# RESTAURANTE



PLANTA BAIXA PAV. TERREO  
ESC. 1:100

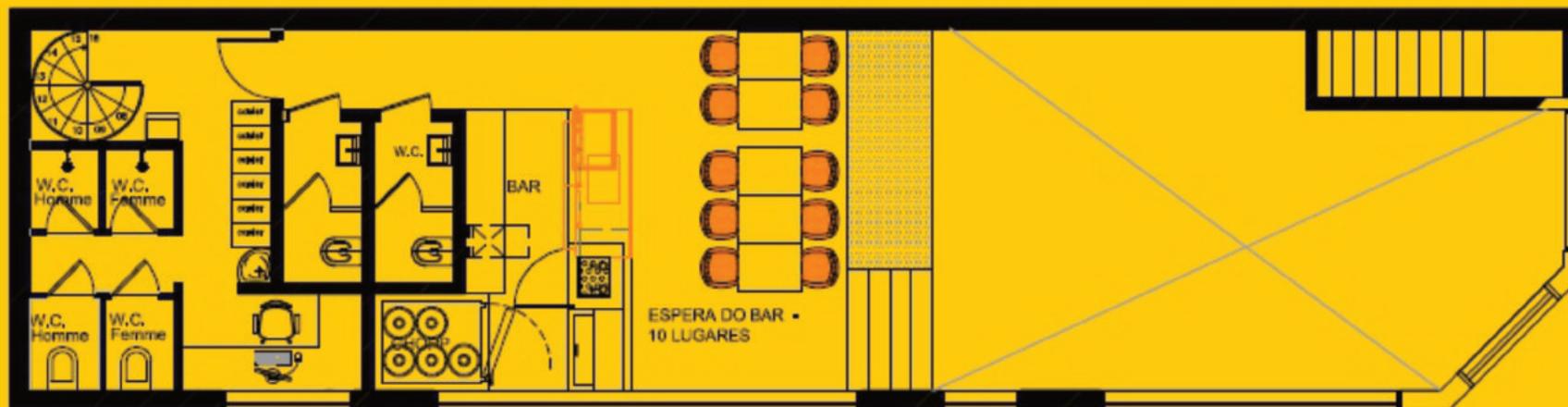
Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

# RESTAURANTE

TOTAL DA CAPACIDADE DA BOUTIQUE:  
80 LUGARES



PLANTA BAIXA PAV. SUPERIOR  
ESC. 1;100

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

BOUTIQUE  
**D'PARMEGIANA**

ORIGINAL BAR DO ALEMÃO

**CONTATO**

**HERBERT STEINER**

**11. 99633-1961**

Familie Steiner Gastronomie seit 1902

**BOUTIQUE**  
**D'PARMEGIANA**

**ORIGINAL BAR DO ALEMÃO**