

GastroMind*

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ
АГЕНТСТВО



GastroMind*

Корпоративные гастро-мероприятия



Лучшие российские и иностранные шефы,
а также бартендеры готовят специально для вас



ЧТО МОЖЕМ

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
УЖИН / ОБЕД / ЗАВТРАК**

**КОКТЕЙЛЬНЫЕ
СОПРОВОЖДЕНИЕ / БРАНЧ / ВЕЧЕР**

КСТАТИ,
ЭТО НАШИ
РАБОТА И
ФОТО





GastroMind



**ДЕСЕРТЫ
ГОТОВЯТСЯ
ПРИ
ГОСТЯХ**

А ЕЩЕ?

**СТАНЦИЯ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ
ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРОВ**

**МАСТЕР-КЛАССЫ ОТ ТОПОВЫХ
ШЕФОВ**

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ГАСТРО ИВЕНТ
(СУПЕРФУДЫ / ПП / ВЕГ / КЕТО)**

Мауро Панебьянко,
один из лучших итальянских
шеф-кондитеров в Москве





И НАПОСЛЕДОК...

ГАСТРО-ТИМБИЛДИНГ

**КОРПОРАТИВНЫЕ
КУЛИНАРНЫЕ
ПОЕДИНКИ**

(сразу несколько команд)



Это итальянский супер шеф
Мирко на одной из площадок в
Москве



Это **Екатерина
Алехина**, шеф с
2-мя звездами
гида Мишлен



ЕДА. КТО ГОТОВИТ?

Каждое мероприятие мы
обсуждаем с вами и создаем
концепт.

Под концепт и бюджет подбираем
максимально подходящего шефа.

Большой пул проверенных шеф-
поваров (более 100).

Это известный
шеф **Егор
Рудольский**.
Специалист
суперфудов



Французский
мэтр
гастрономии
Фабрис Лекуан



Василий Зайцев.
Бренд-шеф
паназиатского Каю,
крупного
ресторанного
холдинга Lucky
Group



GastroMind*

КОКТЕЙЛИ

это **Василий Жеглов**
он работает в звездном баре
Сергея Минаева «Duxless»

Известный в Москве шеф-бармен,
поставивший коктейльные карты в
таких заведениях как Black Thai и
«Китайская грамота».

**КОКТЕЙЛЬНОЕ
ШОУ
ОТ ИЗВЕСТНЫХ
БАРТЕНДЕРОВ**





ОТКУДА ПРОДУКТЫ?

Мы покупаем продукты у проверенных фермеров, поставляющих продукты в премиальные рестораны Москвы.

Овощи, зелень, мясная и молочная продукция, сыры.



это **Давид
Эммерле**
шеф со звездой
гида Мишлен



а это **Николя**
французский
фермер

это брокколини от
нашего фермера



ОТКУДА ПРОДУКТЫ?

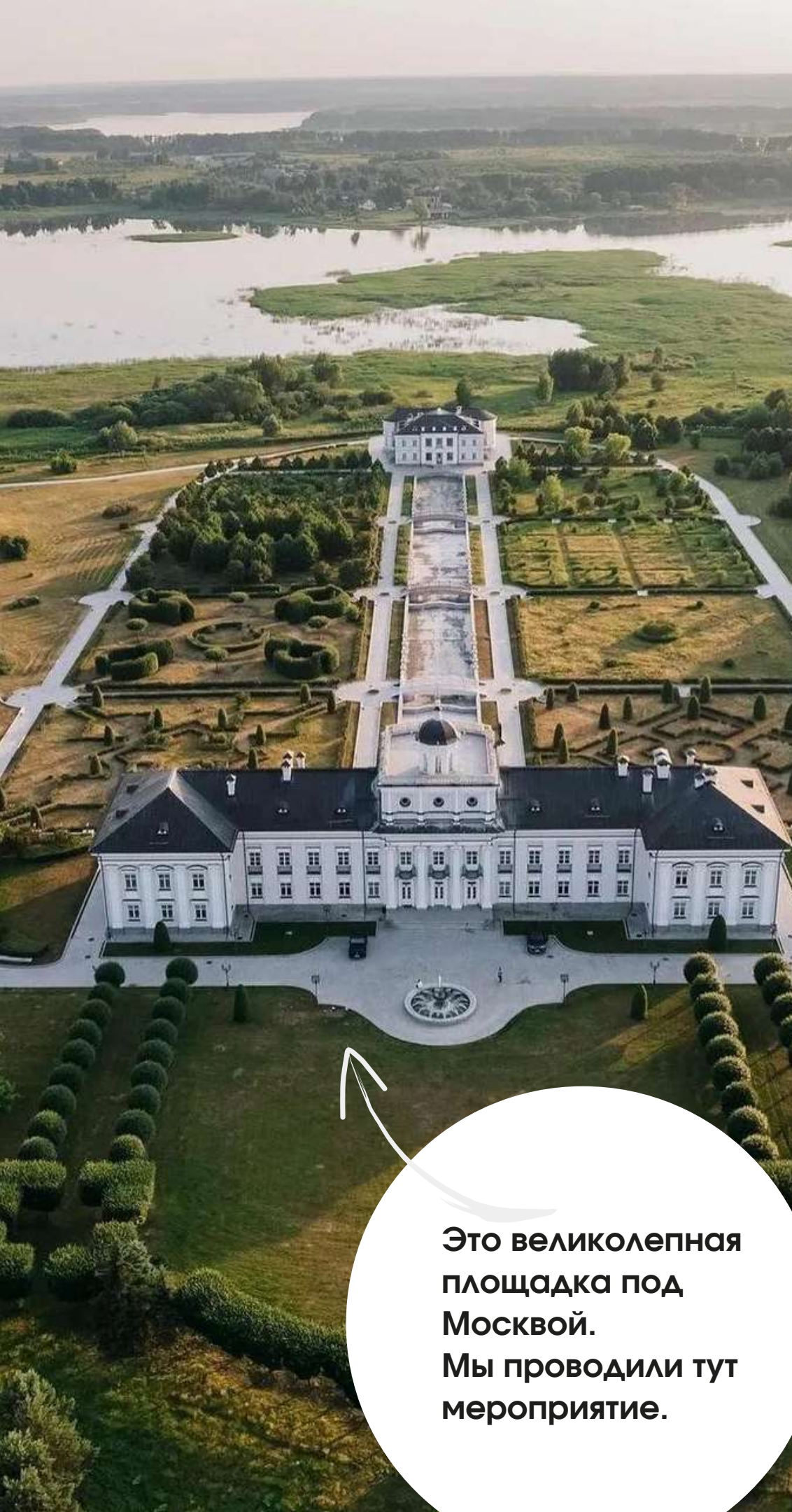
этот звездный кондитер из Италии

использует только итальянскую муку, которую выбирает сам, а заказывает его су-шеф. Причем для разных изделий разный вид муки.

**ВЫ ПОМНИТЕ
Мауро?**
(с прошлых
страниц)

это Мильфей от
Мауро
(я сама делала
фото)





Это великолепная площадка под Москвой. Мы проводили тут мероприятие.

ГДЕ?


В нашей базе более 80-ти разных площадок, как в Москве, так и в Подмосковье. Также есть площадки в других странах.




а это классный лофт в Москве

ПОСУДА?

—
Мы согласуем с вами посуду и меню подачи.
А также любой декор, если он нужен и уместен.



Это очень
приятные
тарелки.



Сервировка - часть
нашего праздника



MICHELIN
2022

Это
французское
вино авторской
линейки шефа
Эммерле

АЛКОГОЛЬ?

Вы можете использовать свою
продукцию или выбрать у нас по
выгодным оптовым ценам.
Пробкового сбора нет.

а это крымская
винодельня, откуда мы
тоже можем привезти
вино





ОБСЛУЖИВАНИЕ

Вас обслужат наши внимательные и опытные официанты и сомелье.

лучший официант тот, которого не видно, но у гостей чистая посуда и полны бокалы

GastroMind*

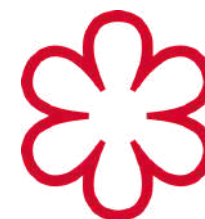
НАВЕРНОЕ, ДОРОГО?

Каждое мероприятие организуется под ваши цели и бюджет.

Минимальная стоимость 120.000 рублей.

Минимальный срок подачи заявки - 5 дней до даты проведения.

Проводим гастро-мероприятия от 15-20 чел., максимальное количество гостей 900 чел.





ваш менеджер

Phone:

Дворецкая Вероника
+7 985 239.05.50

Email:

dv@gastromind.ru

Website:

<https://gastromind.ru>

Gastromind - коммуникационное PR-агентство маркетинг 360 в сфере HoReCa. Работает по трем ключевым направлениям:

- Гастрономические ивенты
- Эффективный PR для отелей и ресторанов
- Кросс-промо и PR пакеты для бизнеса в сфере beauty&food.

Агентство работает с самыми известными российскими и иностранными шеф-поварами, площадками и блоггерами.



**Stay
in Touch**