

# GastroMind\*

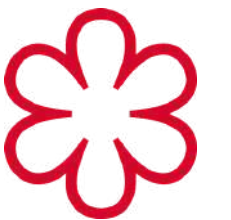
---

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ  
АГЕНТСТВО



# GastroMind\*

## Уникальная гастрономическая программа для ваших гостей



Лучшие российские и иностранные шефы,  
а также бартендеры на гастролях в вашем отеле  
со специально созданной программой





КСТАТИ,  
ЭТО НАШИ  
РАБОТА И  
ФОТО

# ЧТО МОЖЕМ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН /  
ОБЕД

КОКТЕЙЛЬНОЕ  
СОПРОВОЖДЕНИЕ

КОКТЕЙЛЬНЫЙ БРАНЧ/ ВЕЧЕР

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЗАВТРАК

ГАСТРО ИНТЕГРАЦИИ:

- девичник
- мальчишник
- свадьба (венчание)
- семейное торжество
- корпоративные мероприятия





**GastroMind**



**ДЕСЕРТЫ  
ГОТОВЯТСЯ  
ПРИ  
ГОСТЯХ**

# А ЕЩЕ?

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

**ФЕРМЕРСКАЯ СТАНЦИЯ**

**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**

**КУЛИНАРНЫЕ  
ПОЕДИНКИ**

(сразу несколько команд)



Это супер итальянский супер шеф Мирко на одной из площадок в Москве



**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**



**GastroMind\***

# КОКТЕЙЛИ

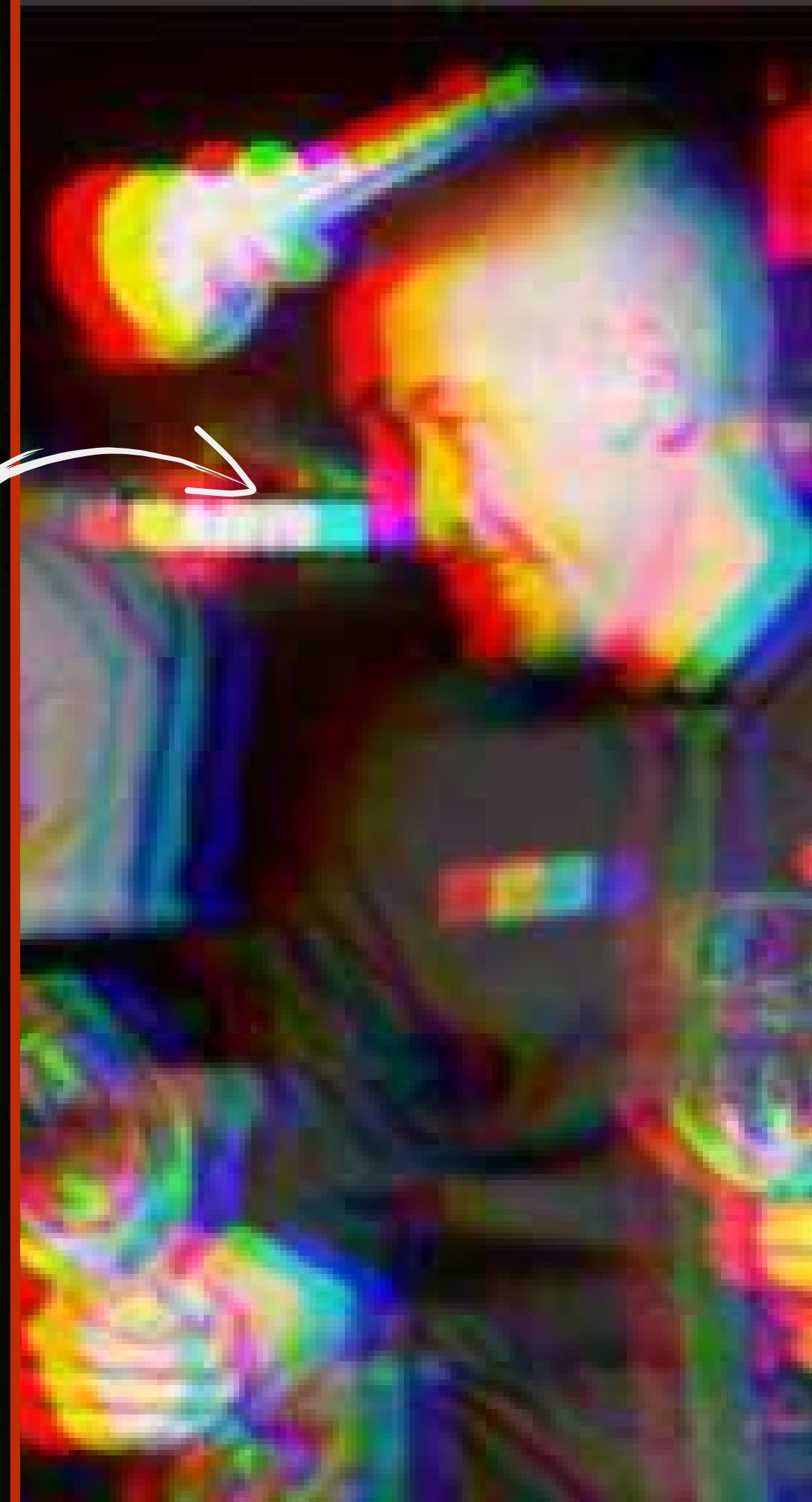
а это Азамат Раев  
он работает в популярном  
баре BLA BLA BAR в ДЕПО

Он работал с Михаилом Кузнецовым,  
Артёмом Кузиным, Антоном Иваха.

Он знает, что такое:

- Карбонизация
- Мацерация
- Кларификация
- Кислоты для баланса напитка

**ИДЕАЛЬНО ДЛЯ  
МАЛЬЧИШНИКОВ,  
ДЕВИЧНИКОВ И  
ЛЮБОГО ИВЕНТА**





## ОТКУДА ПРОДУКТЫ?

Продукты для наших гастро-ивентов мы покупаем у проверенных фермеров, поставляющих продукты в премиальные рестораны Москвы.

Но по вашему желанию мы можем использовать ваши продукты.

а 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





# ФЕРМЕРСКИЙ ХЛЕБ

---

Если вы захотите хлеб, то испечет его для вас Максим Едлин. Эксперт по русской традиционной кухне, известный пекарь-технолог, ведущий мастер-классов по хлебопечению и здоровому питанию. Отмечен гидом Мишлен.

Это малыш  
Максима, ест  
его вкуснейший  
хлеб



Это передача от гида  
Мишлен рассказывает  
миру о хлебе Максима




# РОДНИКОВАЯ ВОДА

## ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ВОДЫ

- Магний 18-20 мг / л
- Кальций 52-70 мг / л · Натрий 3-4 мг / л
- Калий 2-3 мг / л
- Сульфаты 8-10 мг / л · СL 0,1 мг / л
- Кремний 7,5мг/л

Место расположение подземного источника воды находится рядом со святыми местами Свято-Троицкой Сергиевой лавры в д. Митрополичье - старинной вотчине Тучковых-Морозовых.



Такую воду мы  
используем  
для вас

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



## КТО ГОТОВИТ?

Каждое мероприятие мы  
обсуждаем с вами и потом  
создаем концепт.

Под концепт и бюджет  
подбираем наилучший  
вариант.

Большой пул проверенных  
шеф-поваров.

Например...



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



Французский  
мэтр  
гастрономии  
**Фабрис Лекуан**



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





# ХИЖНЯКОВ АРТЕМ

---

Шеф-повар BARBOSCO (ресторан с коктейльным баром на Красной площади). Шеф-преподаватель профессионального направления Novikov School.





# ЕКАТЕРИНА АЛЕХИНА

---



Создатель и шеф-повар известного гастрономического ресторана Biology. Победительница Мадридского фестиваля и уникальная обладательница звезды гида Мишлен (несмотря на то, что ресторан находится в Подмосковье, жюри гида Мишлен присудили награду этому заведению).

Яркая и неповторимая подача блюд не оставляет ни одного гостя равнодушным.

Концепция Екатерины - Zero waste и Wabi Sabi





# ЕГОР РУДОЛЬСКИЙ

---

У шеф-повара Егора Рудольского (ранее Cooker's Gourmet Cafe) в фокусе разумно здоровая еда, диетическая, с пониженным содержанием жира, низким гликемическим индексом и на 90 % сыроедческая. Например, Егор использует RAW-техники в приготовлении всех видов соусов. Главную линию концепции кухни шеф скрещивает с флекситарианским меню в солнечном и легком калифорнийском стиле.

Лето круглый год и в меню Touch of Matcha, где приставки *vegan friendly, fat free, healthy food* действительно работают. Много зелени, натуральные ингредиенты во всех блюдах, минимум сахара, raw-техники – на этом построена концепция кухни Егора.



# GastroMind\*

## НАВЕРНОЕ, ДОРОГО?



---

Каждое мероприятие организуется под ваши цели и бюджет. Минимальная стоимость мероприятия 120.000 рублей





---

Phone:

Вероника Ковалева 8.926.603.42.27

Екатерина Черкасова 8.916.094.21.28

---

Email:

[kv@gastromind.ru](mailto:kv@gastromind.ru)

[ec@gastromind.ru](mailto:ec@gastromind.ru)

---

Website:

<https://gastromind.ru>

**Stay  
in Touch**