

summumm
GASTROESPACIO

SUMMUMM Espacio Gastronómico
Valportillo Segunda, 3 loft 17
28108 Alcobendas, Madrid
+ 34 619 287 044
info@summumm.es

QUE ES summumm

GASTROESPACIO



Summumm, es un espacio gastronómico donde el Chef Alberto Mastromatteo, da vida a la cocina.

Aquí puede tener experiencias únicas en torno a la gastronomía.



Un Show Cooking, ya sea en nuestros espacios o a domicilio, es una de nuestras experiencias más valoradas.

Ofrecemos servicios como Team Buiding, Showcooking, Chef privado, Catering y asesoría gastronómica.



Celebramos y nos encargamos de tus eventos cuidando hasta el más mínimo detalle.

Disponemos de espacios en exclusiva para que cualquiera de tus eventos sea un éxito rotundo.

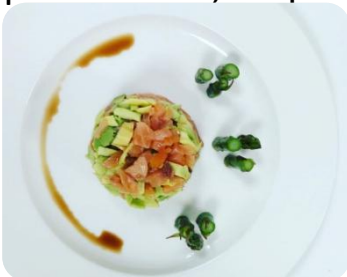


NUESTRO CHEF MASTROMATTEO

Especialista en show cooking, un Chef que ha pasado por las cocinas más reconocidas en el territorio nacional, como Akelarre (Pedro Sibijana) donde desarrollo su labor como Jefe de Pastelería, El Palace Hotel en Barcelona, el Celler de Can Roca, hasta Diverxo (Daviz Muñoz) en Madrid.

Actualmente asume el mando como **Director de la escuela de cocina SUMMUMM Gastroespacio** en Alcobendas y realiza multitud de actividades y **propuestas gastronómicas de diferentes estilos, como chef a domicilio, cata a ciegas, show cookings, teambuildings** para empresas o eventos privados personalizados.

Su actividad, su energía y buen humor, junto con su forma de cocinar, hacen de él alguien que sin duda, no pasa desapercibido.





CHEF PRIVADO



OBJETIVO

Con nuestro **servicio de chef privado** podrás disfrutar de **momentos gastronómicos inolvidables** en donde quiera.

PROPUESTAS



**CURSOS A
DOMICILIO**



**TICKET REGALO
EXPERIENCIAS**



**CAMPAÑAS
MARKETING**



**CHEF DE
VACACIONES**



**EVENTOS FIESTAS
FERIAS**



MENU SEMANAL



CHEF PRIVADO

PROPUESTAS

EVENTOS FIESTAS FERIAS



El equipo de **Summumm** cuenta con una **amplia experiencia** en servicios para todo tipo de eventos. Ofrecemos un servicio integral y nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes. Tenemos especial cuidado hasta en el más mínimo detalle y ofrecemos servicios adicionales para que tu evento sea un auténtico éxito.

Si necesitas organizar un evento corporativo en la oficina o en alguno de nuestros espacios **súmmum**, te ayudamos a crear una experiencia adaptada a tus necesidades, encargándonos de todos los detalles.. Ofrecemos Menús adaptados y personalizados a las características del evento y a las necesidades y preferencias del cliente.

Reuniones de trabajo, ponencias, convenciones, presentaciones de productos, cenas de gala o cenas de navidad, todos los eventos tienen cabida en Summumm.

MENU SEMANAL/ TAKE AWAY



El frenético ritmo de vida actual dificulta seguir una dieta variada, equilibrada y rica en nutrientes por falta de dedicación. Y tiempo. De hecho, **el 82% de las viviendas españolas improvisa el menú semanal**, o bien lo elabora en un periodo de tiempo muy corto

Disfruta de una comida casera y natural directamente en tu oficina. 2 formas de conseguirlo :

- Chef privado o catering para el comedor de tu oficina o
- A través de nuestro servicio take away donde realizando el pedido a través de nuestra web todos los días lo llevaremos a tu oficina.

Menú diferentes cada semana con ingredientes de calidad cocinados de forma casera.

No lo dudes y empieza a comer sano y rico en tu oficina. Hacemos alianzas con empresas.



CHEF PRIVADO

PROPUESTAS

CURSOS A DOMICILIO



¿ Te gustaría a prender a cocinar con un chef privado en tu domicilio?

Ahora te lo ponemos fácil selecciona la propuesta del chef que mas te guste y nosotros nos encargamos de todo lo necesario para convertirte en un cocinillas en tu propia casa, regala a tus empleados un curso con un chef profesional con el cual aprenderá todas las técnicas culinarias para convertirse en un gran chef:

- Cocina internacional
- Cocina niños
- Cocina japonesa
- Cocina molecular
- Paellas y arroces
- Cocina creativa
- Repostería
- Pintxos

TICKET REGALO EXPERIENCIAS



Ticket Regalo es la solución que permite a las compañías premiar a a sus trabajadores.

Especialmente indicado para grandes compañías **“que quieran evitar complicaciones logísticas a la hora de almacenar o repartir los regalos, pero también puede ser un detalle personal con el que una pyme puede quedar bien con sus empleados”**.

A quien no le gustaría que viniese un cocinero a casa y nos cocinase el menú semanal? O a quien no le gustaría tener un momento especial con la pareja y regalarle una cena degustación en casa sin tener que desplazarse? O porque no probar algo diferente y divertido y que nos enseñen a preparar shushi o cocteles como un maestro?

Estas son algunas experiencias que ofrecemos para sus empleados.





CHEF PRIVADO

PROPUESTAS

CAMPAÑAS MARKETING



Si piensas en impulsar tu negocio a través de una sesión de fotos o realizar diferentes presentaciones de tu producto para inversores o clientes, ofrecemos un servicio personalizado para todo tipo de campañas de marketing y asesoría gastronómica, en todas las ciudades de España, organizamos show cooking para empresas que necesiten relanzar sus productos.

El **show cooking** logrará atraer a clientes ya que es una práctica que llama mucho la atención de los comensales y alimenta su curiosidad. A esto se suma que esta práctica puede eliminar las desconfianzas o escepticismo de los clientes hacia el producto y animarles a consumirlo.

Cuéntanos tu idea y seleccionamos el perfil de chef que se adapte a tus necesidades.

CHEF DE VACACIONES



Las vacaciones están para disfrutarlas.

Estés donde estés, ese tiempo es oro y tienes que aprovecharlo al máximo.

Por ello, te ofrecemos un Chef Profesional que te acompañe en tus vacaciones.

El objetivo es que no tengas que gastar tu tiempo en hacer la compra, en cocinar y en limpiar.

Con un Chef Privado tú solo tienes que preocuparte en disfrutar., el chef cocinara los platos que se soliciten y atenderá a restricciones que tengan los comensales.

Cuando os despertéis tendréis un desayuno a medida, podréis disfrutar de una comida al lado de la piscina o cenar a la luz de la luna sin prisas ni agobios.



CATERING



OBJETIVO

Ofrecer la mejor atención personalizada, el cuidado de cada detalle, calidad en el servicio y buena cocina.

PROPUESTAS



**COCTAIL/VINO
ESPAÑOL**



**BODAS BAUTIZOS
Y COMUINIONES**



EVENTOS



**EMPRESAS TAKE
AWAY**



COFFE BREAK



**PAELLAS Y
ARROCES**



NUESTROS ESPACIOS



Espacios para eventos, una selección de espacios únicos y seleccionados por nuestro equipo de alianzas, donde vivirás una experiencia inolvidable.

ESPACIOS



**SÚMMUM
GASTROESPACIO**



SÚMMUM BISTRO



**SUMMUM TAKE
AWAY**



FINCAS SUMMUM



SÚMMUM RESORT



VILLAS SUMMUM



**SÚMMUM FOOD
TRUCK**



**BODEGAS
SUMMUM**



CASA JAGUAR



CLIENTES QUE CONFÍAN



Contamos con **clientes** satisfechos de reconocido prestigio que confían en nuestros servicios para sus eventos. Queremos que tu también cuentes con nosotros.

CLIENTES



CONTACTO

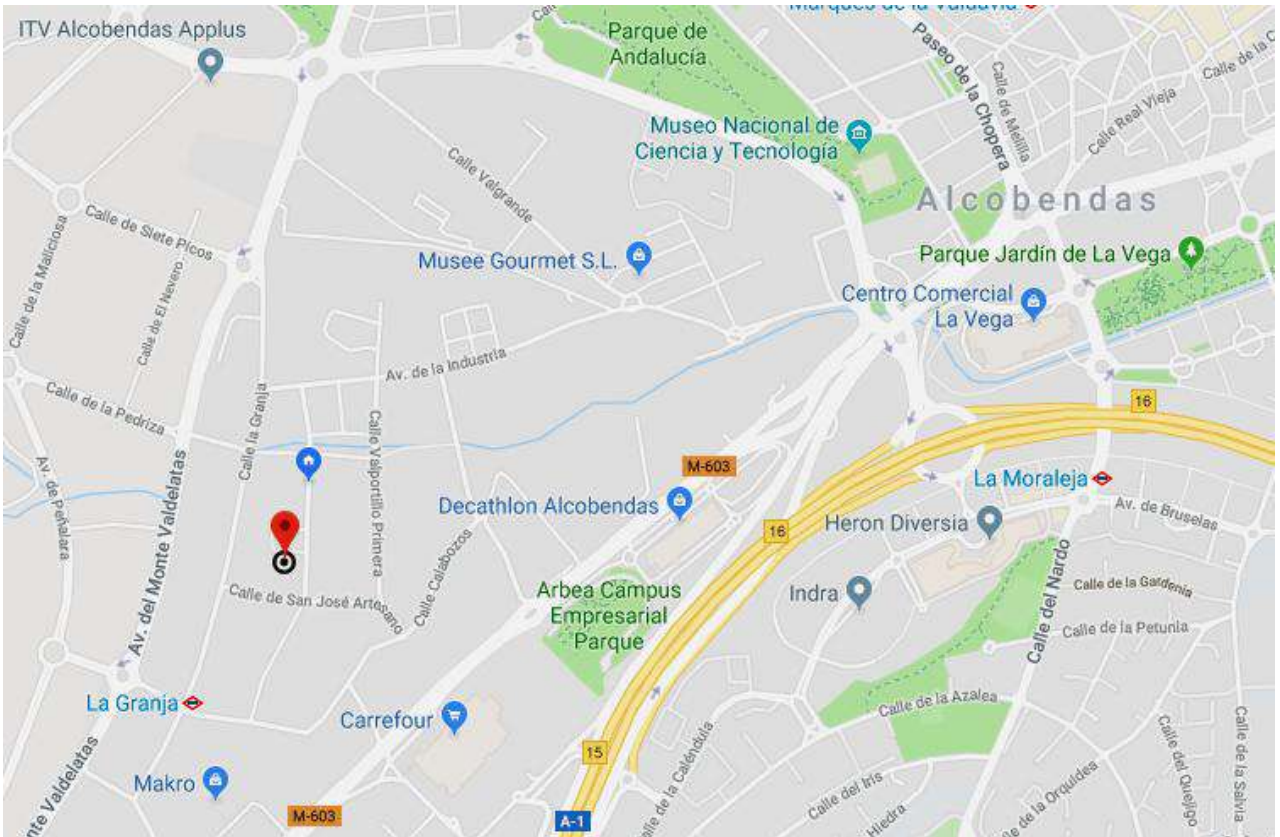
SUMMUMM Espacio Gastronómico

Valportillo Segunda, 3 loft 17
28108 Alcobendas, Madrid
+ 34 619 287 044

SUMMUMM Take Away

Padre Francisco Palau y
Quer, 3
28046 Madrid
+ 34 910 520 105

info@summumm.es



summumm
GASTROESPACIO

SUMMUMM Espacio Gastronómico
Valportillo Segunda, 3 loft 17
28108 Alcobendas, Madrid
+ 34 619 287 044
info@summumm.es