

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.

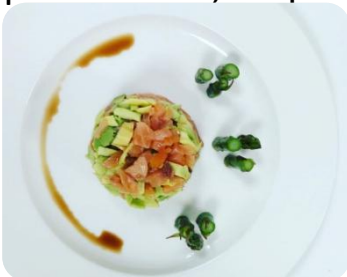


NUESTRO CHEF MASTROMATTEO

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.





SHOWCOOKING



OBJETIVO

Ofrecer experiencias culinarias, donde disfrutar de la cocina en vivo, mientras degustamos los productos de cada temática.

TEMATICAS



COOKING PARTY



MASTERCHEF PAELLA



CONCURSO TAPAS



TALLER SUSHI



CATAS



TALLER CHOCO



COCTEL MOLECULAR



CENAS A CIEGAS



TALLER GINTONIC



SHOWCOOKING



OBJETIVO

Ofrecer experiencias culinarias, donde disfrutar de la cocina en vivo, mientras degustamos los productos de cada temática.

TEMATICAS

MASTERCHEF PAELLA



Al más puro estilo **Master Chef** y **divididos por equipos**, os proponemos este concurso de cocina en el que **deberéis hacer las mejores paellas** . -

Os dejaremos a vuestra disposición todo el material e ingredientes necesarios para que podáis, por equipos, elaborar la mejor paella posible.

Una vez las paellas acabadas, pasaremos a la fase de valoración en la que nuestro jurado, compuesto por nuestros monitores y chef o por gente de vuestra empresa, **probarán todas las paellas y decidirán cuál es la mejor** y, por lo tanto, quién es el equipo ganador.

Finalmente, **como broche final a la actividad, podréis degustar vuestras paellas y las de vuestros compañeros.**

Además, podemos añadir al inicio de la actividad una divertida gymkhana en la que competiréis entre vosotros por conseguir los mejores ingredientes para vuestras paellas.

Objetivos:

- Comunicación
- Coordinación
- Trabajo en equipo
- Motivación



TEAM BUILDING

SHOWCOOKING

CENAS A CIEGAS



La experiencia de la cena a ciegas comienza con la degustación, eso sí, con los ojos vendados. En esta actividad se potencia e incentiva la importancia de los sentidos en la gastronomía y lo que cada uno de ellos determina y elige nuestro paladar. Desarrollaremos la capacidad y valoraremos de forma determinante cada uno de los ingredientes que lleven nuestros alimentos.

El menú consiste en 8 tapas elaboradas con los mejores ingredientes de temporada y una primera bebida por persona.

Objetivos

- Comunicación
- Intuición
- Confianza

COOKING PARTY



Organizados en grupos, **los integrantes de la acción compartirán una bonita actividad de cocina guiados por nuestro Chef.** Aprenderán a cocinar algunos platos, muchos trucos y todas las anécdotas que quieran conocer sobre la cocina. Será precisamente a través de los paralelismos entre una cocina y una empresa, mediante los que se provocarán de manera natural multitud de reflexiones de valor.

Mientras van cocinando guiados por el Chef estupendas viandas que serán fruto del trabajo realizado por el equipo, podrán ir degustando algunos platos elaborados para convertir la experiencia en un todo.

Objetivos

- Concentración
- Diversión
- Comunicación



TEAM BUILDING

SHOWCOOKING

TALLER SUSHI



Nigiri, sashimi, sushi, tataki, son conceptos que una vez realizado este curso te ayudaran a ser el anfitrión perfecto para sorprender a tus invitados, con una cocina sana y equilibrada,, ¿quieres ser un autentico sushi man? . Aprenderás las técnicas más básicas de la cocina japonesa.

- Elaboración de maki y dim sum de gambas.
- Cocción de arroz para sushi.
- Aliño para arroz de sushi.
- Elaboración de nigiri.
- Corte de atún.
- Trucos y técnicas de la cocina japonesa.

Objetivos

- Metodología
- Ritmo
- Comunicación

TALLER CHOCO



Crea tu propia escultura de chocolate. Este curso es perfecto `para pasar un agradable día en familia entre padres e hijos, compañeros de trabajo etc..

- Los secretos del chocolate: forma de utilización, modelado, atemperado, etc.
- Elaboración de piruletas de chocolate.
- Elaboración de trufas.
- Realización de escultura de árbol de chocolate.

Objetivos

- Creatividad
- Diversión
- Técnicas



TEAM BUILDING

SHOWCOOKING

CATAS



Seleccionamos los **diferentes vinos, cervezas y/o aceites** que están en auge en el mercado. Te enseñamos a diferenciar entre las diferentes **variedades**. Estarás en **contacto con un profesional** que te guiará con matices, aromas, para deleitar tu paladar. Conocerás sus procesos de elaboración. Tendrás oportunidad de **degustar los productos acompañados de un picoteo**.



Objetivos

- Comunicación
- Utilizar los 6 sentidos
- Cultura gastronómica

CONCURSO TAPAS



Con este taller gastronómico queremos acercarnos a una de nuestras grandes tradiciones, elaborando algunas de las recetas más importantes. **Aprenderás a crear pinchos de diferentes sabores** con los productos típicos de la gastronomía española, utilizando sus técnicas y utensilios, para que puedas saborear estos deliciosos pinchos y sorprender a todos tus compañeros con un bocado de felicidad.

Deja que tu creatividad se expanda elaborando tus propias recetas y anímate con este **taller gastronómico para empresas**.



Objetivos

- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Creatividad
- Cohesión de grupo



TEAM BUILDING

SHOWCOOKING

COCTEL MOLECULAR



Un nuevo hito en la mixología, una experiencia innovadora llena de sensaciones... la coctelería molecular.

Ideal para sorprender y dar un toque de sofisticación en sus eventos corporativos y celebraciones privadas.

A través de un complejo proceso de “esferificación inversa” conseguimos mantener un cóctel completamente líquido dentro de una fina capa de gelatina.

Estas “joyas de sabor en forma de perla” explotarán en la boca con una ligera presión inundando el paladar de sensaciones y sabor.

Objetivos

- Innovación
- Metodología
- Creatividad

TALLER GINTONIC



¿Quieres convertirte en un especialista en gin tonics?

Ahora en SUMMUMM te lo ponemos fácil. Aprenderás las técnicas más modernas para hacer la bebida de moda así como la historia de esta bebida emblemática al mismo tiempo que degustas los diferentes tipo de gin tonics que vayamos elaborando.

Gin tonic tradicional clásico.

Gin tonic en texturas.

Maceración alcohólica de ginebra a 65º con aire de lima y apio.

Objetivos

- Creatividad
- Diversión
- Comunicación



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

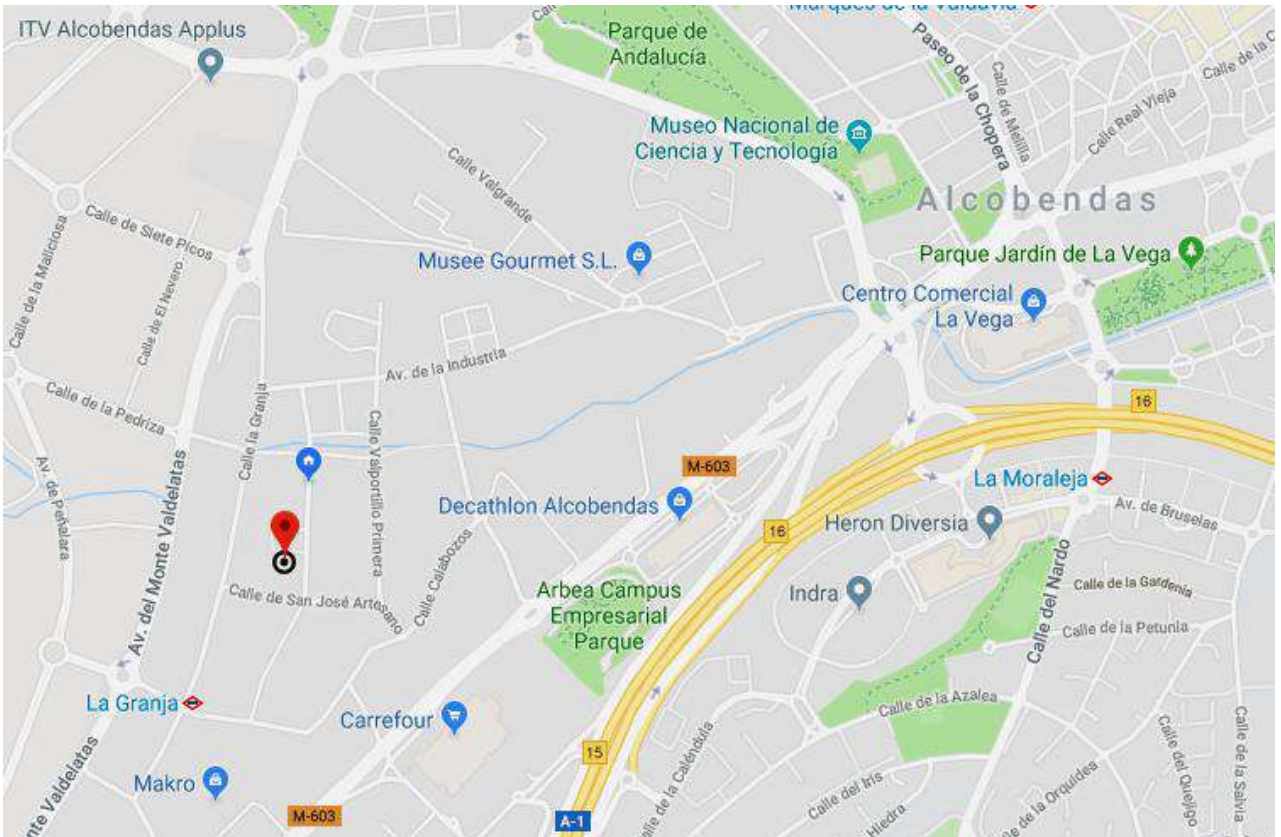
SUMMUMM Espacio Gastronómico

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