

UN PROYECTO DE:

PLAYERS
OF LIFE



INSPIRED BY
FOOD AND WINE,
PERFECTED BY
LANDSCAPE

PLAYERS CHEFS

SUNSET

FOOD & WINE EXPERIENCE

presentado por:



banregio

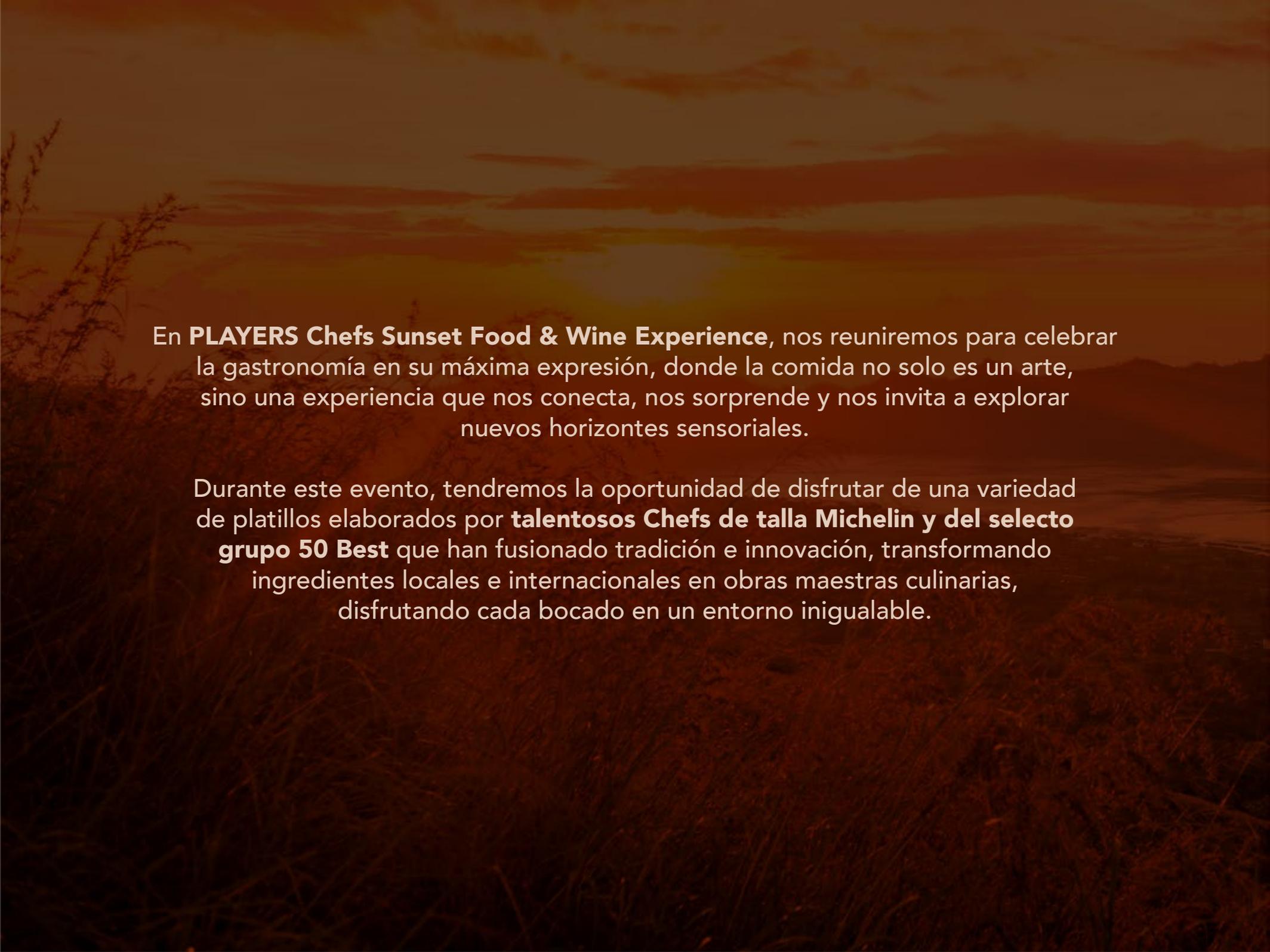


SABORES,
CULTURAS
Y EXPERIENCIAS
EN UN EVENTO
EXCLUSIVO



La Laguna se ha distinguido por sus aromas, sabores y texturas. La región, ha encontrado en su gastronomía un importante motor transformador cultural que combina lo tradicional y regional, con la infinita diversidad de la comida internacional; nuevas mezclas, ingredientes y exquisitas propuestas culinarias cada vez más innovadoras y de alto nivel para los paladares más exigentes.

Grupo PLAYERS ha sido testigo de esta constante evolución buscando ser fiel impulsor de este apasionante mundo como uno de sus pilares a lo largo de casi 20 años de su fundación, así como desde hace 13 años con el evento **PLAYERS Restaurants Awards** y hoy, con el lanzamiento de un concepto que se convertirá en un parteaguas en la historia gastronómica de la Comarca Lagunera.

A sunset over a field of tall grasses with mountains in the distance. The sky is a mix of orange, yellow, and light blue, with soft clouds. The foreground is filled with tall, dry grasses, some of which are in focus, creating a textured, golden-brown appearance. In the background, a range of mountains is visible under the hazy sky.

En **PLAYERS Chefs Sunset Food & Wine Experience**, nos reuniremos para celebrar la gastronomía en su máxima expresión, donde la comida no solo es un arte, sino una experiencia que nos conecta, nos sorprende y nos invita a explorar nuevos horizontes sensoriales.

Durante este evento, tendremos la oportunidad de disfrutar de una variedad de platillos elaborados por **talentosos Chefs de talla Michelin y del selecto grupo 50 Best** que han fusionado tradición e innovación, transformando ingredientes locales e internacionales en obras maestras culinarias, disfrutando cada bocado en un entorno inigualable.



THE BEST PAIRING
IN *FOOD* IS THE
LANDSCAPE

SAVE THE DATE

PLAYERS CHEFS SUNSET FOOD & WINE EXPERIENCE

SÁBADO 17 DE MAYO
DE 13:00 A 24:00 HRS

HACIENDA MI RANCHITO
TERRAZA – PALAPA – LAS VENTANAS

PERFIL DEL ASISTENTE

ASISTENCIA ESPERADA

300 A 450 PERSONAS

NSE AB+, HOMBRES Y MUJERES DE 30 A 70 AÑOS



CARLOS GAYTÁN

México / Chicago, ILL.

 @chefcarlosgaytan

Primer Mexicano en ganar una Estrella Michelin. Galardonado por sus restaurantes Tzucu en Chicago y Ha' en Xcaret. Guía México Gastronómico: Los 250 mejores restaurantes México.

Conceptos:

Tzucu: Chicago, Ill.
Céntrico y Paseo:
Anaheim, California.
HA': Xcaret, México



DAVID CASTRO HUSSONG

Valle de Guadalupe, México

 @davidcastrohussong

Latin America's 50 Best Restaurants.
MEXBEST.

Mención en Guía Michelin 2024.
The Best Chef Awards.

Conceptos:

Fauna Restaurante
Bruma Wine Garden
El Tigre Silencioso
Morocha Resta Bar



RODRIGO RIVERA-RÍO

Monterrey, N.L.

 @rodrigoriverario

Junto con sus talentosos hermanos, creó el concepto KOLI Cocina de Origen, restaurante ganador de una Estrella Michelin en el año 2024, poniendo en alto a México y a Nuevo León.

Conceptos:

Koli y Cometa:
Monterrey, N.L.
Lumbre y Centli:
Xcaret, Riviera Maya.



HOMERO ARRAS

Torreón, Coah.

 @homeroarrascatering

Por más de 30 años, el chef con el servicio de Catering y Banquetes de más alto nivel gastronómico y de impecable ejecución en la región, cuidando cada detalle.

EXPERIENCIA

PLAYERS CHEFS SUNSET FOOD & WINE EXPERIENCE

SÁBADO 17 DE MAYO

13:00 A 15:00 HRS

Recepción Delicatessen en Terraza

15:00 A 18:00 HRS

Comida con Menú de 6 tiempos en Palapa

18:00 A 24:00 HRS

Sunset Moment + After Party en Las Ventanas



TERRAZA



PALAPA



LAS VENTANAS

TERRAZA

13:00 A 15:00 HRS.

Presswall y Alfombra Roja

Mesas Delicatessen

Vinos Tintos, Rosados y Blancos

Mezcalinas y Gins

Galería de Arte con Pintores y
Escultores Locales

PALAPA

15:00 A 18:00 HRS.

Comida con Menú de 6 tiempos

Maridaje

Servicio Premium

Música en Vivo

LAS VENTANAS

18:00 A 24:00 HRS.

Sunset Moment

Música en Vivo - Outdoor

DJ - Indoor

After Party

Casual Dining |  machamachos

Fireworks

PAQUETES DE PATROCINIO

INVERSIÓN

BENEFICIOS COMO PATROCINADOR

PRESENTADOR
\$150,000

PLATINUM
\$90,000

	PRESENTADOR \$150,000	PLATINUM \$90,000
Logotipo como presentador		
Exposición de marca durante dos meses en nuestras multiplataformas PLAYERS y CHARMLife y plan de medios (Abril y Mayo)		
Logotipo en boleto digital		
Logotipo en presswall de bienvenida		
Logotipo en menú Comida Chefs Sunset		
Loop de patrocinadores en banners digitales (logotipos, sin audio, sonido ambiental)		
Spot comercial (20 seg.) formato vertical para banner digital (sin audio, sonido ambiental)		
Pabellón con presencia de marca / activación / degustación		
Pases para asistir al evento	4	2
Logo en galardones a Chefs Invitados		
Video de patrocinadores (recap del evento)		
Exposición de marca en nuestras multiplataformas PLAYERS y CHARMLife 1 mes después del evento (Junio)		

ACCIONES ESPECIALES

PATROCINIO DE ZONA
(Limitado a 3 espacios)

\$30,000

VALET PARKING
(Limitado a 1 cliente)

\$30,000

MANDILES PARA MESEROS
(Limitado a 1 cliente)

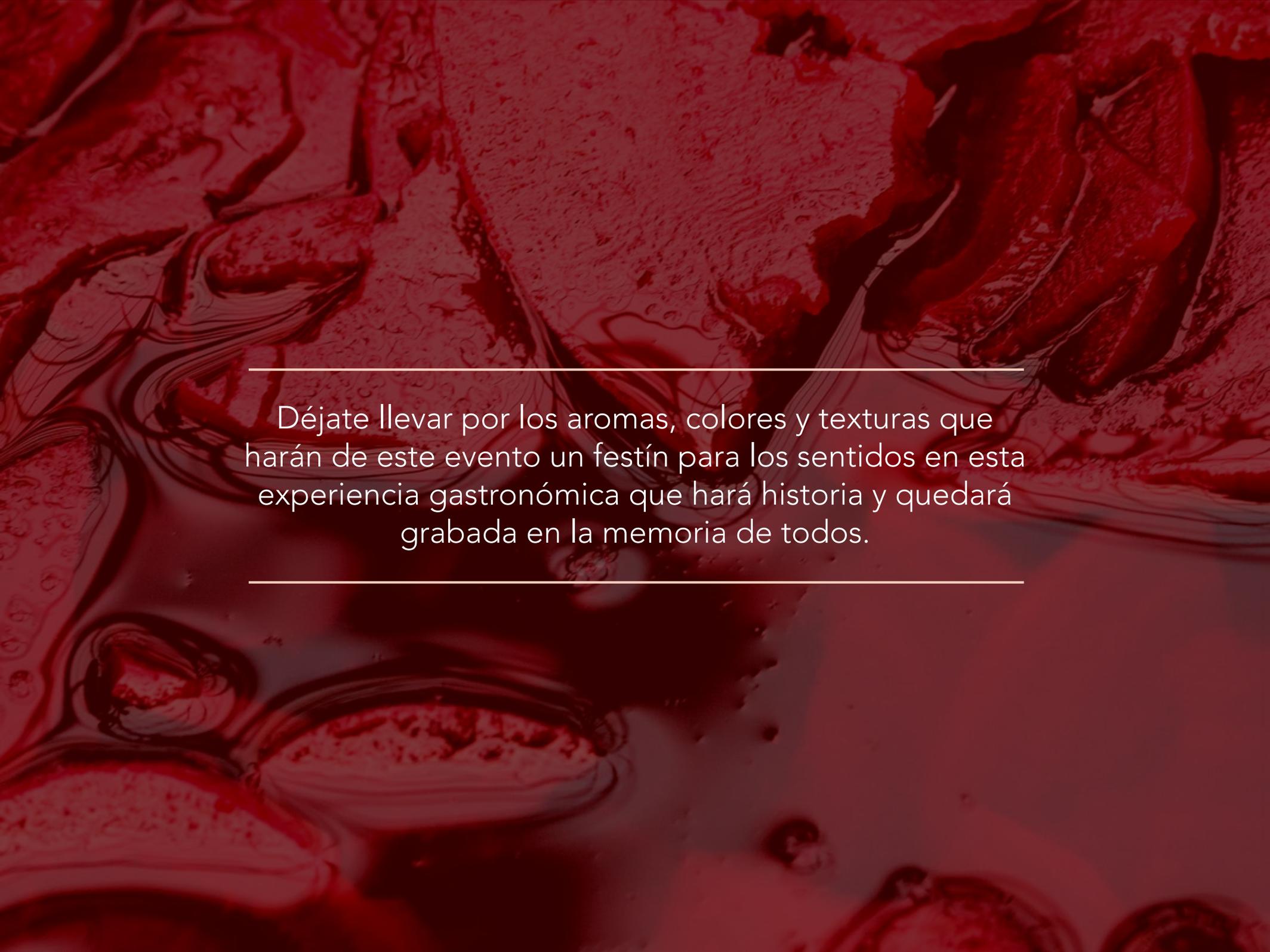
\$30,000

TABLAS DE CHARCUTERÍA
(Limitado a 1 cliente)

\$30,000

BRANDING EN COPAS DE VINO
(Limitado a 1 cliente)

\$30,000

The background of the image is a piece of marbled paper with intricate, swirling patterns in shades of brown, tan, and cream. A semi-transparent red overlay covers the entire image, creating a rich, monochromatic effect. The text is centered and framed by two thin white horizontal lines.

Déjate llevar por los aromas, colores y texturas que harán de este evento un festín para los sentidos en esta experiencia gastronómica que hará historia y quedará grabada en la memoria de todos.

