



A hellenizmus és Pop-Art találkozása

Tematikus Prémium Fine Dining Eseményünk



Eseményünkről

Egy visszatérő és szívünknek is nagyon kedves ügyfelünk megkeresésére egy minden igényt kielégítő, élménydús estét alkottunk meg. Az első lépéstől az utolsóig, mindent egy kézben tartva. A feladatot csapatunk - fékezhetetlen kreativitásával és innováció éhségével - remek kihívásként és végül egy közös sikerként élte meg.

Megbízónk egy multinacionális Médiakonglomerátum volt, mely egy őszi hétvégén egy zenei díjátadó alkalmából utazott a németországi Düsseldorf városába. Az esemény célja az volt, hogy a hétvégi programsorozat első, nyitó estéjén egy mindent magában foglaló élményt nyújtson vendégeinek.

Az alkalomra javasolt három koncepció közül megrendelőnk tetszését leginkább egy népszerű, újonnan felkapott képzőművészeti stílus és az ókori sztárkeveredése nyerte el, ez a Pop-Art és a Hellenizmus izgalmas találkozása.

Eseményhelyszínként egy - modern festményeket, rajzokat, valamint klasszikus szobrokat is kiállító; építészeti szempontból is különleges - múzeum szolgált, ahol a helyi remekművek mellett, vendégeink hazájából származó alkotások is megcsodálhatóak a hétköznapokban. Így például a vacsoratér felett Tomás Saraceno, argentin művész installációja került reflektorfénybe.

Rendezvényünk páratlan sikere a szolgáltatóink tökéletes összhangjának volt köszönhető. A megszokott vállalati eseményektől eltérően egy felejthetetlen élményt nyújthattunk a meghívottak számára.



Füstölt Szarvas Finger Food Falatok

Tölgyfán, mandulával füstölt szarvas filé, melyet Serrano sonkával és fermentált málnával párosítunk.

Minden falatot külön búra alatt jár át a füst finom aromája. Vendégeinket beavatjuk az étel történetébe, majd átadjuk a porondot. Mikor vendégeink felemelik az üvegburát, a tölgyfán füstölt mandula aroma mindenkit elvarázsol. Az ízek, az illatokat követve kényeztetik az ízelembimbókat.

Finger Food falatunkat egy az esemény témája ihlette, saját készítésű, fénnel díszített tálcán szolgáltuk fel.

A fogás teljes mértékben laktózmentes.





Lazac Lollipop Finger Food Falatok

Hidegen pácolt (*cured*) lazacunkat friss fűszernövényekkel, vérnarancssal, valamint alkoholmentes Lyre's Aperollal készítjük, s nyalóka alakra formáljuk. Külsőleg egy az ízvilágával megegyező bevonatot kap a tökéletes harmóniáért.

A nyalókákat a témával harmonizáló extrém színekben pompázó saját készítésű moha ágyon szolgáltuk fel. Ugyanezen az ötleten alapuló mohás dekoráció később az asztalok díszeként is visszaköszönt.

Formájának köszönhetően egyszerűen fogyasztható, innovatív prezentációja a Pop-Art jegyeit tükrözi.

A fogás teljes mértékben glutén- és laktózmentes.



Friss Osztriga Finger Food Falatok

Egzotikus, különleges kóstoló.
Az osztriga messziről érkezik, de megéri várni rá.

Séfjeink az osztrigát frissen a felszolgálás előtt paradicsom relish és különleges fűszerek felhasználásával készítik el. Az étel jellegzetességét megőrizve, tálalásunk klasszikusan a kagyló saját héjában történik, melyet szárazjég és tengeri hínár ágyon szervírozunk. A felszolgálás során a tálcán folyamatos szárazjég „füst” hömpölyög. Ez a hús és látványos közeg nem csak showelem, de az osztriga tökéletes hőmérsékleten tartásához is elengedhetetlen.

A fogás teljes mértékben glutén- és laktózmentes.





Buborék & Csillogás Vendégváró Italok

Ételkompozícióink mellett italaink is az eseményhez illő megjelenést kapnak.

A klasszikus üdvözlőitalokat kiegészítve további különlegességeket köstölhetnek a jelenlévők. Ezen italok elkészítésében vendégeink is aktív résztvevők, így még személyesebb élményt nyújt.

A képeket követve, lépésről lépésre láthatjuk az interaktív elkészítési módját csillámporos pezsgőkockáknak. Rövid bemutatás után a vendégeket kérjük fel az italok elkészítésére, így lehetnek ők is részesei az első pillanattól a formabontó élménynek.

A vendégérkezéskor megszokott csendes és visszafogott hangulatot pillanatok alatt feloldják.





Páratlan koktélok Vendégváró Italok

A klasszikusokat kiegészítve további érdekességek voltak kóstolhatóak azon az estén:

- Foszforeszkáló Pálinkakoktél, mely vendégeink segítségével ragyogott fel
- Citrus gyümölcsökkel füstölt égszínkék Gin&Tonic. Az est témája ihlette pohárfedőt felemelve először a citrus illat varázsolt el, majd a Gin&Tonic fanyarsága, a lime és rózsabors harmóniája tette teljessé az élményt
- Nem hagyományos Negroni: az italt tökéletes hőmérsékleten, szárazjeges „füstben” szolgáltuk fel.
- Füstbuborékkal megkoronázott Margarita

Az italok egyedi recept alapján, saját prezentációs megoldásokkal készültek. Szem előtt tartottuk, hogy hazai különlegességekkel fűszerezzük meg a vendégeink által otthonról hozott ízvilágot.



Asztalkompozíció Tematikus harmónia

A vacsora vendégterét és designját, az asztalok terítékét, dekorációját is természetesen a hellenizmusra, Pop-Artra, valamint az esemény apropójára jellemző jegyek alkották. Magas vázákban színezett víz, melyek nem gátolták a szembeülnők társalgását; asztalon végig futó színezett moha, apró szobrok. Ezek mind a cég múltjára, a hétvégén megrendezett zenei díjátadóra, illetve a különböző művészetekre emlékeztették az asztaltársaságokat.

A teríték gondosan válogatott elemei között a vacsora részleteihez szükséges kiegészítők is megtalálhatóak voltak. Kiemelendő például a személyre szabott kenyeres dobozka, mely a témajegyeket tükrözve erősítette az eleganciát és sokszínűséget.

Az asztalok alatt kiterített kék szőnyeg a vendégter kiemelésével mellett tovább erősítette a rendezvény változatos színvilágát.





Ami az asztalon vár Egyedi kenyeres doboz

Egészen egyedi ötlet alapján megtervezett és saját kezűleg elkészített, személyre szabott kenyeresdobozkánk, mely bármely rendezvény tematikájához, cég- illetve márka megjelenéséhez alakítható.

A doboz kialakításának köszönhetően a kenyeret frissen és melegen tartja. A kiegészítő rozsmaring szár nem csak a frissességet biztosítja, de megjelenésével ízletes kiegészítésként szolgál volument és dekoratív kiegészítést adva hozzá.

Képvilágában minden esetben felfedezhető a rendezvény témájával és a cateringgel kapcsolatos motívumok kombinációja.





Színpadias belépő Felszolgálati koreográfia

Komplex felszolgálati koreográfia zenével, fényekkel és a szervízcsapat menetével összehangolva, mely tökéletesen alkalmazkodik az esemény hangulatához és különleges szintre emeli a catering élményt.

Miután a vendégek helyet foglaltak, a lounge zene elhalkul, a fények elhalványulnak. Ekkor a fogáshoz illő élő zene elindul és a felszolgálók menetét előadóművészeink vezetik, a fogásokhoz passzoló színeket a fénytechnika biztosítja.

Előétel Szárazjégen Tengergyümölcsei Saláta

A fogás érkezése után Supervisor kollégáink kerülnek rivaldafénybe szórakoztató elemekkel kiegészítve a tálalást. A fogáshoz tartozó egyedi recept alapján készült ínycsiklandozó öntet egyesével szervírozva kerül a vendégek tányéjára; modern stílusú kiöntőink segítségével citrus aromájú vizet öntenek a két tányér közötti részbe.

Ekkor történik újfent a varázslat, amikor is könnyed, hű, citrusos „szárazjégfüst” függöny veszi körül a tányért.

A végeredmény érzékszerveink összetett gyönyörködtesére szolgál.

A fogás teljes mértékben glutén- és laktózmentes.





Wagyu Carpaccio Szarvasgombával kiegészítve

A titok nyitja természetesen a kiváló minőségű alapanyag, melyben nem kötünk kompromisszumot.

Executive Séfünk a prémium alapanyagok szerelmese, így a legnagyobb tisztelettel bánik a fogás minden alkotóelemével. A vendégek előtt a kiszolgálás során Supervisoraink szarvasgombát szeletelnek a kompozíció tetejére. A gomba frissességének köszönhetően kellemes illatára már be is indulnak az ízlelőbimbók, és vendégeink alig várják, hogy megkóstolják.

Előételtől a főételig az ízek pompája séfjeink zseniális kézjegyének összhangját mutatja. Tálalásuk műalkotói precizitása a tányérok gondos kiválasztásán át a teljes szín- és ízkompozíciót magába foglalja.

A fogás teljes mértékben glutén- és laktózmentes.





Menüsorunk ügyfelünk preferenciája alapján lett komponálva. Fogásaink glutén- és laktózmentes formában készültek, így az ételérzékenységekben szenvedők is gazdagodhattak a teljes élménnyel.

Azonban nem feledkeztünk meg az alternatív fogásokról sem, melyek minden előre jelzett allergénciót lefedtek, így a hús- és halmentes étkezést követő vendégek számára az alábbi fogásokkal kedveskedtünk:

- Friss Narancs Kockák, Ropogós Amaránt, Pak Choi, Vegán Citrus Dresszing
- Cékla Duó Carpaccio: Gyümölcsös Balzsamcetben Marinált Vörös és Sárga Cékával
- Krémes Polenta, Szezonális Sült Zöldségek, Szarvasgomba
- Mangó-Maracuja Desszertkreáció

Vegán Kompozíció

Alternatív fogásaink



Marhajó Főfogás Legkiválóbb alapanyagok

Prime Marha Belsőín, Konfitált Burgonyapüré, Gesztenye, Szarvasgomba

Egytől-egyig minőségi alapanyagok kompozíciója. A hazai ízvilág jegyei köszönnek vissza az ízek harmóniájában. Az esemény ősszel került megrendezésre, így az évszak ízvilága szezonális alapanyagainknak köszönhetően jelent meg a tányéron. Ezt a burgonya és az évszak egyik jellegzetessége, a sült gesztenye szimbolizálta.

Felszolgáláskor Supervisoraink személyesen teszik teljessé a fogást házi készítésű, utánozhatatlanul ínycsiklandozó marha jus-vel.

A fogás teljes mértékben glutén- és laktózmentes.





Édes Meglepetés Csokoládé Gömb

A desszertként felszolgált csokoládé gömbünk kellemes meglepetést rejt magában.

A felszolgálás után Supervisor kollégáink a vendégekhez lépnek, hogy felfedjék a desszert valós pompáját. Forró csokoládé szószt öntve a gömb tetejére, a felső réteg megolvad és feltárja a gömb belsejében rejlő fagyos desszertkülönlegességet.

A fogás teljes mértékben gluténmentes.





Célunk, Filozófiánk A teljes összhang

Filozófiánk rendezvényeinken a kulináris élmények és világszínvonalú szolgáltatások tökéletes megtestesítése.

Lélegzetelállító Fine Dining élmény, az alkalomhoz illő italpárosítással, tematikus köntösben. Minden érzékszervre ható impulzusok, elegánsan extravagáns kiszolgálásban, melyet a legnagyobb gondoskodással összeállított harmóniában prezentálunk.

Tematikus eseményünkön minden szolgáltatás tökéletes szinkronban szerveződött, így biztosítva a minden érzékszervre ható és időtlen élményt ügyfelünk számára.



Innováció Igazi élmény

Korábban nem látott módon kombináltuk a rendezvény minden részletét, mint egy karmester, aki segítségével a sok-sok különböző hangszer tökéletes összhangba kerül.

Az esemény szolgáltatói több online megbeszélésen keresztül a legapróbb részletekig egymás területének teljes támogatásával működtek együtt, hogy közös erővel a legmagasabb szintre emeljék az este színvonalát.

Például a helyszín építészeti és művészeti jegyeinek fénykiemelése, terítékbe és felszolgálásba való beépítése. Fény- és zenei összhang a cateringgel, eseménydesign és a művészek tematikus prezentálása.

Az apró részleteknél természetesen szem előtt tartottuk ügyfelünk cégének, értékeinek és származásának; a vendéglátó város jellegzetességeinek és hazánk jellegzetes jegyeinek egyesítését.





Közös kihívásunk Összehangolt szervezés

A komplett rendezvényszervezés, így a tökéletes élmény elérése hosszas szervezést és koordinációt igényelt minden partner jelenlétével.

Helyszínünk sajátosságai és megkötései miatt az idő jelentette az egyik legnagyobb kihívást.

A rendezvény felépítésére 2 óránk volt: a fogadás, majd a vacsora helyszínétől kezdve a két funkcionáló konyháig, bútorokkal, gépekkel, dekorációval és audiovizuális technikával együtt. Ez a profi szakmunkának és a hosszas előszervezésnek köszönhetően gördülékenyen zajlott, hisz mindenki pontosan tudta mi a feladata.

A vendégek távozása után 1 óra alatt minden kiszolgáló felszerelés és a rendezvényhelyszín egyaránt tökéletes állapotban visszaállításra került a reggeli múzeumnyitásra.





