

Eseményen résztvevők száma: 400 fő

Esemény jellege: indiai esküvő

Esemény helyszíne: Budai Vár, Gödöllői kastély, Vasúttörténeti Múzeum

Esemény időpontja: 2023 nyara

Cégünk leginkább Magyarország területén szolgálja ki a megrendelőket, különböző volumenű és témájú rendezvényekkel. A hazai és külföldi megbízóink rendezvényeit személyre szabottan alakítjuk. Legyen szó privát, céges eseményről, vagy nagy létszámú gáláról, vendégeink igényeit szem előtt tartva adunk ajánlatot és tervezzük meg az események catering részét professzionális csapatunkkal.

A tavalyi év folyamán egy csodálatos rendezvénysorozat szervezői és részesei lehettünk. Külföldi megrendelőnk esküvője – a mi hagyományainktól eltérően három napon át tartott három különböző helyszínen.

Ez részünkről komoly logisztikai és szervezési feladatot jelentett. Az egymást követő napokon, a különböző helyszíneken felépíteni az egységeinket, elkészíteni az ételeket és oly módon szervizelni az ételt, hogy a vendégek ne érzékelhessék, hogy az adott helyszínhez alaptól nem tartozott konyha vagy előkészítő egység. Meghatározó szempont volt, hogy a megrendelő hazai ízvilágát is képviselni tudjuk, illetve magyaros elemeket is bele tudjunk tenni az ajánlatba.



Mivel egy összetételében is nemzetközi eseményről van szó, ezért fontos volt, hogy a különböző kultúrákat, szokásokat összehangoljuk és előtérbe helyezzük. Ezt folyamatos egyeztetés és a hagyományokról való tájékozódás előzte meg. Nem mindegy ugyanis, hogy milyen alapanyagokkal dolgozhatunk, van-e tiltott dolog esetleg a listán, amit egyáltalán nem használhatunk. Figyelembe kellett vennünk a vallási szokásokat is és ehhez alkalmazkodnunk.



Az egyik legnehezebb feladat talán a szükséges emberi erőforrás megtervezése volt. A rendezvény nagy kapacitást igényelt minden szempontból. Több, mint 150 kolléga vette ki a részét a szervízből és volt jelen minden helyszínen. A percről percre pontosan megtervezett programok olykor csúszással kezdődtek különböző okok miatt. Így a már előre megtervezett ütemterv is felborult. A késő éjszakai terep rendezésnél már azon kellett gondolkodni, hogy a másnap is használt eszközök, hogyan kerülnek el a következő rendezvényre. Szükség volt egy háttér csapatra is, akik ezeket biztosítják tökéletes és tiszta állapotban. Emellett a csapatunk beosztása is kihívás volt. Kitalálni a beosztást, megszervezni az odajutást, hogy aki hajnalban még dolgozott, az másnapra mikor érjen ki a helyszínre, hogy időben kész legyünk mindennel a vendégek érkezéséig.

Ezen a rendezvényen az ételkínálat összehangolását séfjeink több hónapnyi tervezés és szervezés után valósították meg. Külföldi catering séf kollégákkal kellett együtt dolgozniuk a menü kialakításában és megvalósítani az egyes étkezések különböző elemeit és ételeit. Az esemény egyik kihívása az volt, hogy összehangoljuk a külföldi séfek és saját kollégáink munkáját, a másik pedig ezen emberek koordinálása volt. Mivel a rendezvények nagy volumenűek voltak, számos séf dolgozott egyszerre egy helyen. Precíz szervezést és tervezést igényeltek ezek a feladatok, amik után összehangolt munkával készítették el az ételleket.

Számunkra a legnagyobb élményt az jelentette, hogy a három különböző helyszínen három különböző koncepciót kellett összeállítani. Törekedtünk arra, hogy a vendégek is egy új élménnyel

gazdagodjanak minden helyszínen, meglegyen a wow érzés és az újdonság hatása, ezért fontos volt, hogy a koncepciók a rendezvény minden apró részletében visszatükröződjenek.

Első este a gödöllői Grassalkovich kastélyban fogadtuk a vendégeket, ahol a kültéri elegancia volt a fő szempont. Fontos volt, hogy rá tudjanak hangolódni az estére, ezért egy kis lazaságot csempésztünk az elegancia mellé. A sikkesen megkomponált grazing table egyik központi eleme lett a helyszínek. A vendégek vissza-vissza tértek egy pár falatért a különböző sajtok és gyümölcsök kavalkádjához. A fő koncepció Sissy királynő köré épült, és ezt az eleganciát próbáltuk meg visszaadni az ételekben magyaros elemekkel, hogy bevezethessük a vendégeket hazánk gasztronómiájába. Eközben pedig különböző falatkákat kínáltunk körbe, ami tartalmazott indiai fogásokat is. A büféket úgy terveztük meg, hogy a különböző nemzetek ételei között minden vendég megtalálhatta a neki tetsző elemeket.



A második napunk a Vasúttörténeti Parkban zajlott, így a koncepció fő eleme az Orient Express volt, e köré építettük fel a kínálatot. Francia, olasz és török részekkel és színekkel is gazdagodott a palettánk, így a különböző mezzéktől és kencéktől kezdve, az olaszos tésztákon át a modern indiai konyha ételei közül válogathattak kedvükre a vendégek. Az ételek mellé természetesen meg kellett terveznünk az italkínálatot is, amiben italszakértő kollégáinknak kardinális szerep jutott.



Az esemény sorozat utolsó napja a Budai Várban kapott helyet. Rendkívül elegáns és nagy volumenű rendezvényt szerettek volna a megrendelők. Kültéri outleteket kellett felépíteni több részen is, hogy

a vendégeket megfelelően ki tudjuk szolgálni. Egy fogadó teret, ahol az érkezőket pezsgővel és frissítőkkal és kávéval tudjuk kínálni, egy hinterlandot, ahonnan a chefek tálalni tudnak kültéren is, és a ceremónia helyszíne mellett még egy outletet, ahol szintén italokhoz juthattak a vendégek a rendkívül meleg nyári napon. Az ételek is több helyszínről érkeztek, ugyanakkor a rendkívül meleg nyári időjárás miatt, talán ez a helyszín volt az, ami a legtöbb kihívást adta catering szempontból a három nap során. Fontos volt ugyanis, hogy kültéren megfelelően tudjuk hűteni a felszolgált italokat és a tétel folyamatosan elérhetőek legyenek a vendégek számára. A csúcsminőségű borok mellett a champagneoknak is nagy szerepe volt. A résztvevők között talán ez bizonyult a legnépszerűbbnek, ugyanis a gondosan kikalkulált mennyiséget még a helyszínen pótolni kellett, de szerencsére csapatunk szervezettsége ezt a felmerülő problémát is át tudta hidalni. A vacsora alatt frissen sült húsok mellett ismét megjelentek a magyaros és indiai elemek kiegészülve újabb ázsiai ételekkel.



Mint minden rendezvényünkön, itt is szem előtt tartottuk, hogy olyan ételek is helyt kapjanak a kínálatban, amelyek az ételintolareneciával élő vendégeinknek is kedveznek. A rendezvény résztvevői a világ több országából érkeztek, ezért az ételkonceptiókat úgy kellett kialakítani, hogy ezt figyelembe vettük.

Az italkínálatot a sommelier és a beverage manager állította össze. Törekedtek arra, hogy a kínálat minden egyes eleme összhangban legyen a helyszínnel és a kiválasztott italok harmóniában legyenek a séfjeink által megkomponált menüelemekkel. Több ritka tétel is szerepelt a kínálatban, amelyek beszerzése komoly logisztikai feladat elé állította italszekértőinket. Akadtak olyan borok, amelyek évjáratait nagyobb mennyiségben nehézkes volt beszerezni. Szaktudásuknak és szervezettségüknek köszönhetően a vendégeinknek folyamatosan felszolgálásra kerültek az ételek mellé kínált italok is. A rendezvények nyáron kerültek megrendezésre, ezért elengedhetetlen volt, hogy biztosítsuk az italok hűtését, így három napon át hűtőkocsik is segítették a munkánkat. Az események kezdetétől a végéig ügyeltek arra, hogy a vendégek mindig a megfelelő hőmérsékletű borokat vagy épp üdítőket kapják meg.



Cégünk az eseményeken az étel- és italkínálatot biztosította, viszont a tökéletes összkép érdekében szoros kapcsolatban álltunk a rendezvény egyéb beszállítóival is (bútorok, dekoráció, technika).

A rendezvény már önmagában is összetettnek számított, mivel három különböző helyszínen tartották meg az eseményt. Egyik legfőbb komplexitását az esemény helyszíneinek kialakítása adta. Mivel ezek kültéri helyszínek voltak, ezért a különböző egységek elhelyezése és működésének megtervezése külön feladat elé állított minket. Ezek adottságai és sajátosságai olykor megnehezítették a kivitelezést. Megtervezni és kitalálni, hogyan legyenek felállítva a különböző szekciók, hova helyezzük el a konyhát, illetve a hinterlandot, amit ott helyben kellett megépítenünk.

Mivel az esemény egy helyszínen belül is több térben játszódtott, ezért olykor meg kellett többszörözni a különböző outleteket. Egyes helyszíneken, mint például a Budai vár hatalmas távolságokat kellett áthidalni. Hiába volt kialakítva több outlet, előfordult, hogy bizonyos kérések miatt olykor egy távolabbi pontra kellett elmennie a kollégának, ami idővesztést jelentett. A helyszín kültéri kialakításából adódóan nem egyenletes, így voltak olyan eszközök, amelyek többszöri logisztikai tervezés után jutottak el a megfelelő helyre.

Az esküvőnek különböző állomásai voltak, amik catering szempontból is érdekes feladatok elé állítottak minket, néha pedig váratlan időjárási változások zavarhatták meg a tökéletesen megtervezett rendezvényt. Erre természetesen azonnal reagálni kellett, így olykor 40-50 kolléga tartotta az esernyőket a külső helyszínen.

Össze kellett hangolnunk a három nap minden egyes elemét, a fogadó ételek és italoktól kezdve az utolsó este desszertjéig. Figyelembe véve hogy, mikor melyik helyszínen milyen kínálatot készültünk, persze nem elfeledkezve a különböző napokra összeállított italkínálatról.



Az india esküvőket az utolsó pillanatos változtatások és utolsó pillanatos döntések jellemzik, így rengeteg tételt "vakon", még a végleges döntés előtt meg kellett rendelni, hogy időben minden rendelkezésre álljon. Ugyanígy a konyhai eszközökből sem lehetett mindent bérelni, így rengeteg eszköz megvásárlásra került annak ellenére, hogy nem történt időben megrendelés és, ha erre vártunk volna, akkor ezek már nem lettek volna elérhetőek és így jóval limitáltabb lehetőségeink lettek volna.



Egyik legfőbb dolgunk az volt, hogy a vendégeknek az érkezéstől kezdve olyan atmoszférát teremtsünk, ami ráhangolja őket az egész rendezvényre és még véletlenül se érzékelhessék a háttérben esetleg felmerülő akadályokat. Az érkezéstől a távozásig, minden mozzanatba próbáltunk belecsempészni olyan elemeket, amelyektől a vendégek otthon érezhetik magukat. Kollégáink profizmusa és szaktudása természetesen elengedhetetlen volt ahhoz, hogy meg tudjuk oldani a felmerülő problémákat. A szervezettség és gyakorlatiasság pedig nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a percről percre felmerülő változtatásokat és változásokat könnyedén kivitelezhessük. A rendezvény összetettsége komplex szervezést igényelt, amit kollégáink segítségével magas színvonalon valósítottunk meg a megrendelő legnagyobb elégedettségére.