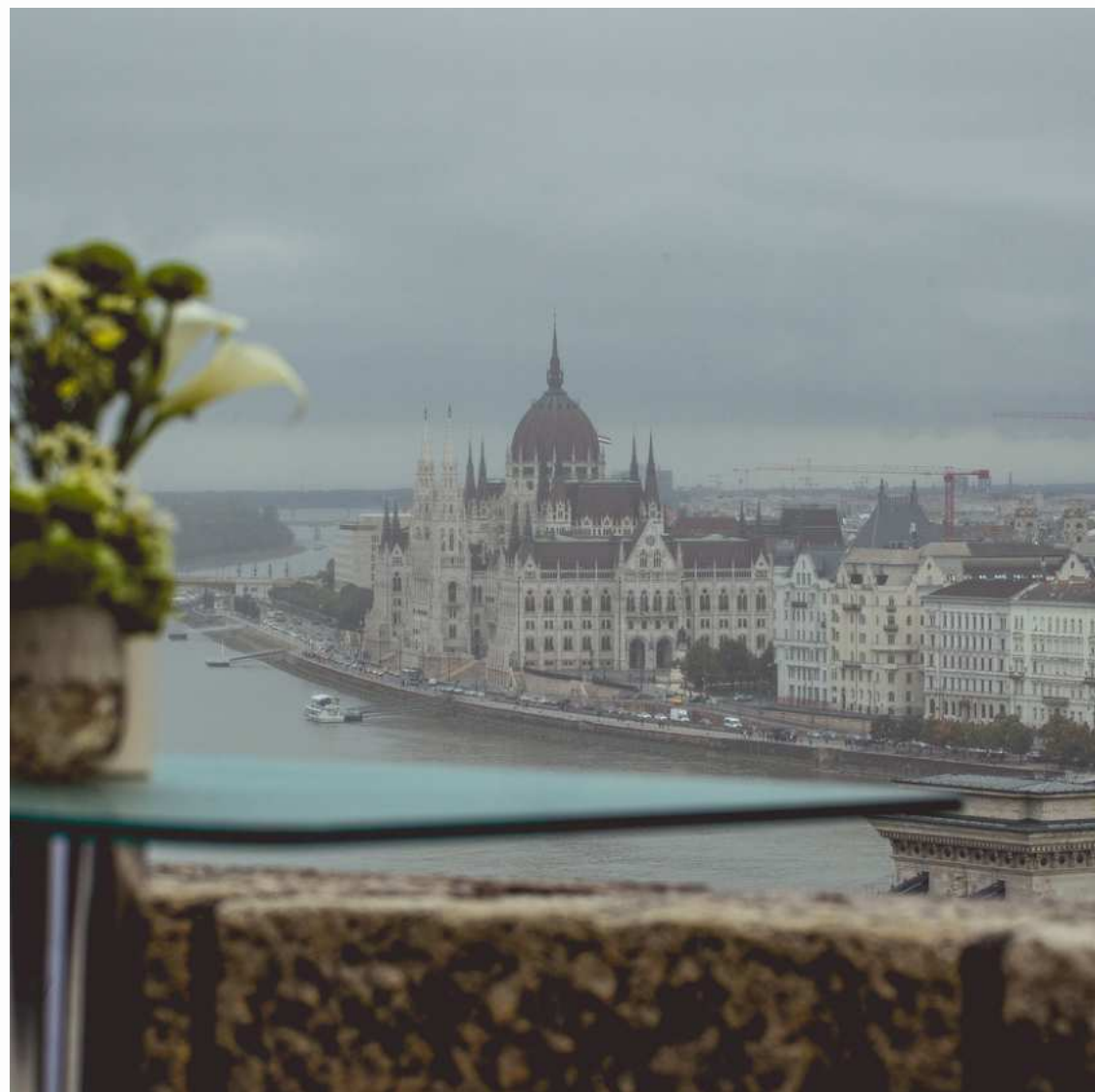


BOR & BUSINESS
EXKLUZÍV ESTE A BUDAI VÁRBAN



A PÁLYÁZÓRÓL



Több mint két évtizede vagyunk jelen a hazai rendezvényszektorban, mint kiemelt cateringszolgáltató.

Küldetésünk, hogy varázslatot csempésszünk minden pillanatba – legyen szó exkluzív gálavacsoráról, céges rendezvényről vagy meghitt privát eseményről.

Személyre szabott koncepcióinkkal hazai és külföldi megrendelőink igényeire szabott, egyedi ételsorokat, páratlan italkínálatot és szolgáltatásokat nyújtunk.

Minden eseményünk egy új történet: a rendezvény stílusát, célját és vendégkörét figyelembe véve alkotjuk meg a kulináris élményt, amely egyszerre kreatív, látványos és emlékezetes.

AZ OTP PRIVATE BANKING ÉS OTP GLOBAL MARKETS EXKLUZÍV ÜGYFÉLPARTY-JA



A Budavári Borfesztivál a magyar borkultúra egyik legnagyobb ünnepe, ahol a tradíció és a minőség kéz a kézben jár.

Az OTP Private Banking és az OTP Global Markets ügyfélei exkluzív vendéglátásban részesültek a fesztivál elkülönített teraszán.

Ez az esemény egyedi alkalmat teremtett arra, hogy a hitelintézet privát banki ügyfelei és kiemelt befektetési partnerei kivételes környezetben élhessenek át közös élményeket, miközben a magyar borkultúra legjavával ismerkedhettek meg, páratlan környezetben.

3 napos rendezvény, 250 fős vendéglétszám, ötcsillagos szolgáltatásokkal.

A RENDEZVÉNYRŐL



Az elmúlt év egyik különleges eseménye számunkra ez a többnapos rendezvénysorozat volt a Budai Várban.

A helyszíntre szabott, prémium rendezvénysátorban "live kitchen" koncepcióban dolgoztunk, a vendégek szeme láttára készítettük és tálaltuk az ételeket, egy teljesen mobil konyhai- és előkészítő infrastruktúrát kialakítva.

A menüsor a hazai és nemzetközi ízvilág különleges párosításaira épült, hangsúlyosan szezonalitást és fenntarthatóságot képviselve.

A rendezvény legnagyobb kihívása az volt, hogy a meglévő körülmények mellett/ellenére öt csillagos szolgáltatást biztosítsunk mindhárom napon.

Nem csupán ételeket, italokat, eszközparkot és személyzetet biztosítottunk az eseményre, hanem az ötlettől, az ételek megálmodásán keresztül, hosszas kísérletező fázison és megannyi kóstolón át, a megvalósításig tartó alkotói folyamatban is aktív résztvevők voltunk.

KONCEPCIÓ



- 01**
- Kiemelt esemény kiemelt ügyfélkörnek
 - 3 napon keresztül, naponta más és más vendégkör, vendéglátás mindhárom nap ugyanabban a prémium minőségben
 - Meghatározóan magyar vendégkör
 - Unikális helyszín a Budavári Borfesztivál egyedülálló hangulatával párosítva
 - Egyedi vendégtér, vendégélmények

- 02**
- Prémium rendezvénysátor,
 - Egyedi bútorzat, egyedi dekoráció
 - Kifejezetten a rendezvényre készített menüsor
 - Teljes Live Cooking élmény
 - Magyar borászok válogatott tételei a vacsora menüsorához komponálva.



UNIKÁLIS KÖRNYEZET, EGYEDI VENDÉGTÉR, KÜLÖNLEGES VENDÉGÉLMÉNYEK



Ez a privát helyszín a Budai Vár patinás Savoyai teraszán a nyugalom és kifinomultság szigete volt:

kiemelkedve a fesztivál forgatagából, mégis annak hangulatába simulva biztosította vendégeink számára a meghitt beszélgetések, a kapcsolatépítés és a minőségi kikapcsolódás lehetőségét.

„Séf asztala” élményt biztosítottunk vendégeinknek, lehetőséget a szakácsokkal történő közvetlen interakcióra. A konyha a vendégtérbe került, közel a vendégekhez, ezáltal a vendéglátást testközelből élvezhették.

AZ INTIMITÁS, A KAPCSOLATÉPÍTÉS ÉS A GASZTROÉLMÉNYEK KÜLÖNLEGES ÖTVÖZETE VALÓSULT MEG.

GASZTRONÓMIA

A gasztronómiai kínálat páratlan lehetőséget kínált arra, hogy az ügyfél által megálmodott koncepcióban a vendégeket egyedülálló live kitchen koncepcióval lássunk vendégül az ikonikus helyszínen.

A menüsorba egyedi ízpárosításokat választottunk ki, a nemzetközi ízvilág jegyeivel ötvözve, a szezonális szempontjait figyelembe véve.

A különleges ízkombinációk garantálták, hogy az esemény minden napján emlékezetes gasztro-élményt nyújthassunk.



A VACSORA

Gasztronómiai szolgáltatásunkban a helyszín megjelenése, a menüsor és a hozzá illeszkedő borsor hármásával igyekeztünk garantálni a tökéletes vendégélményt.



HELYSZÍN

Egyedi vendégtér, egyedi helyszínen került kialakításra, melyet a gyönyörű budapesti panoráma koronázott meg.

GASZTRONÓMIA

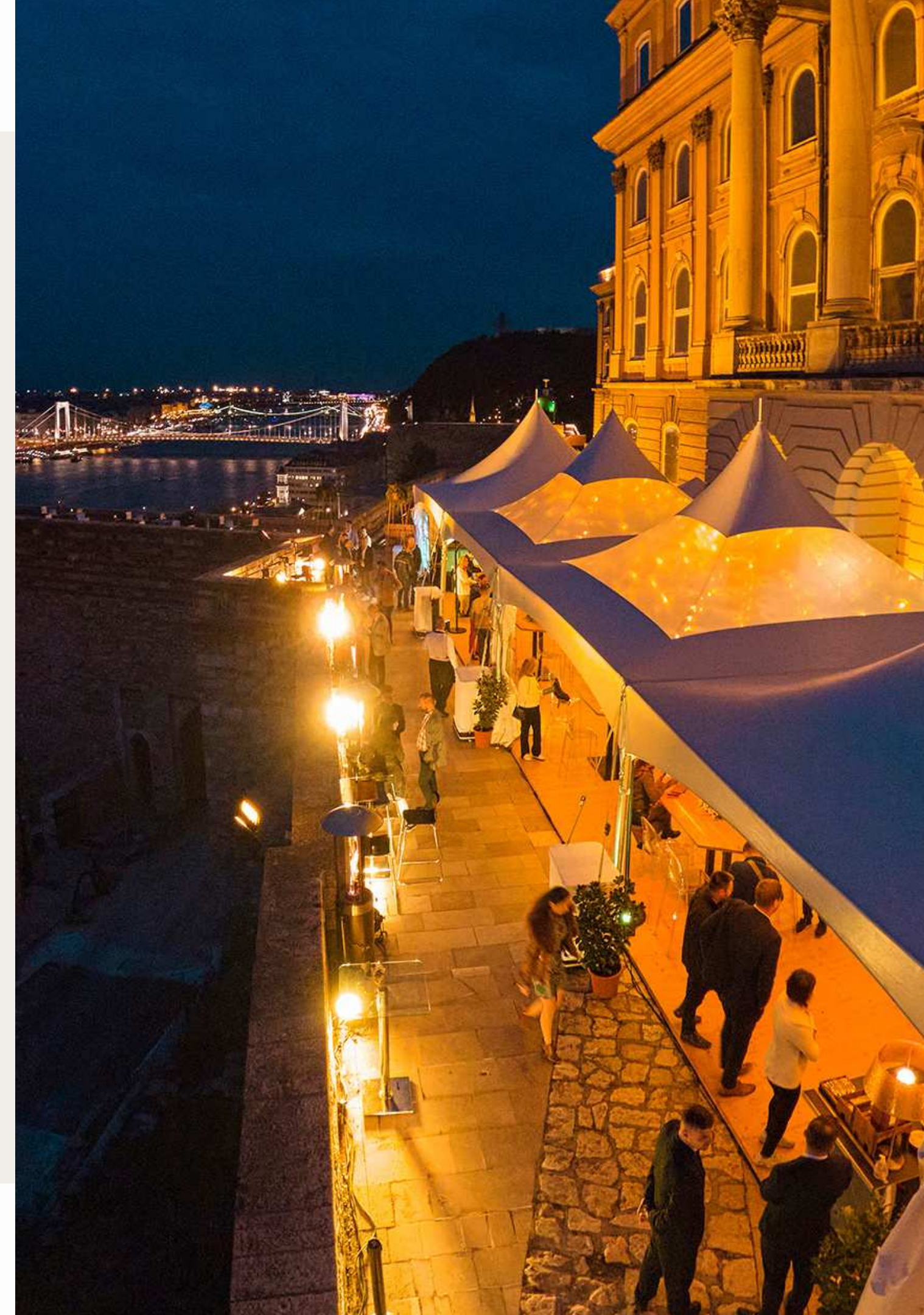
Az eseményre komponált menüsor különleges kombinációja a magyar alapanyagoknak és a nemzetközi gasztronómiának, egyedi gasztro-show elemekkel varázsolva el a vendégeket.

BORVÁLOGATÁS

A Borfesztivál válogatott tételeit a menüsorhoz párosítottuk, bemutatva több hazai borrhégió kiemelkedő tételeit.

HELYSZÍN

Prémium rendezvénysátor gazdag dekorációval, egyedi bútorzattal, már az érkezéskor különleges installáció várta a vendégeket a helyszín megközelítésekor.



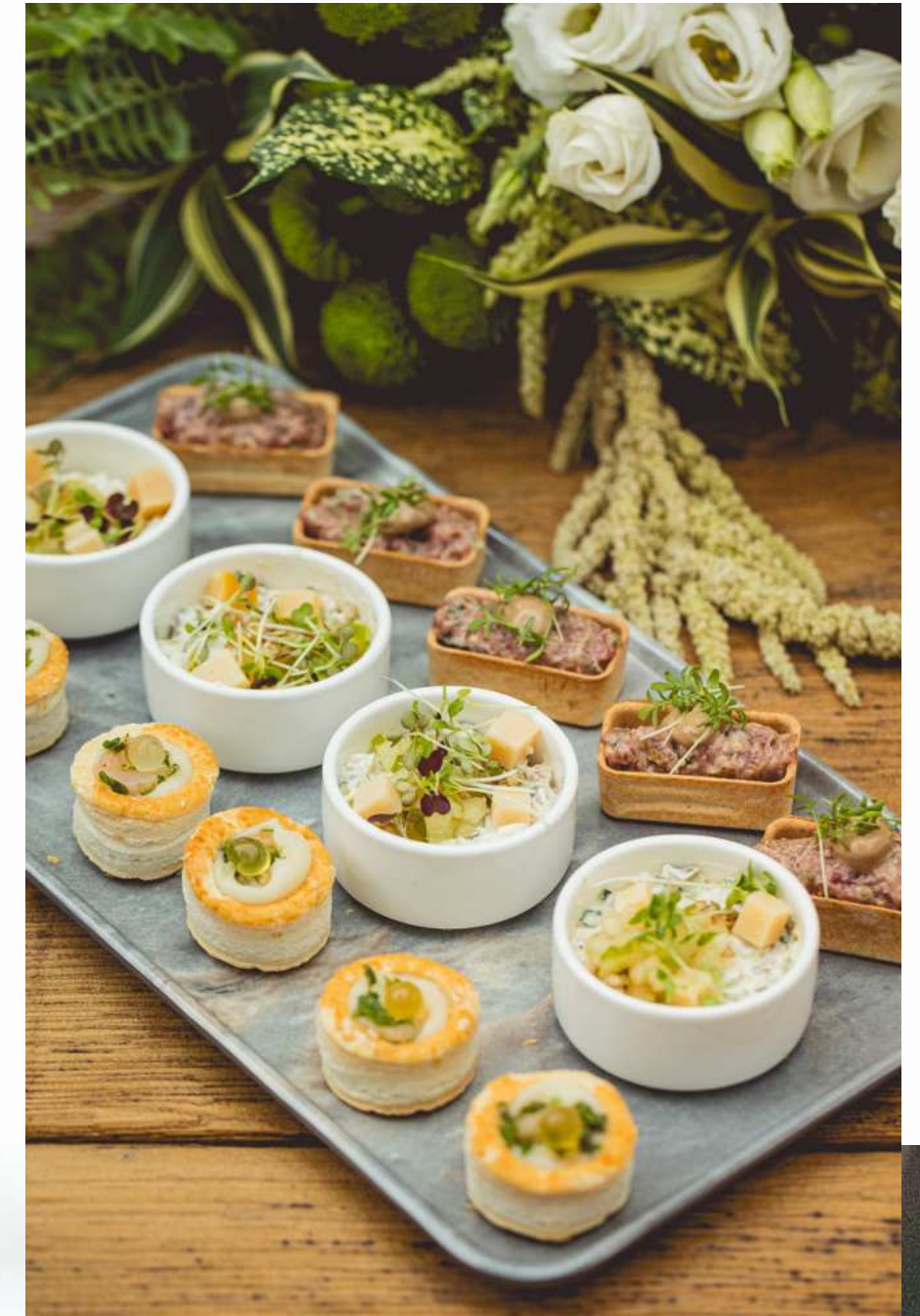
WELCOME - STÍLUSOS KEZDÉS ELEGÁNS ÍZEKKEL

Vendégváró falatok flying service-ben

Chipotle chilis sült garnéla, vaníliás paszternák püré, yuzu kaviár, vajás bouché

Sóban sült zeller, zöldalma, maracuja, 30 hónapos öreg juhsajt, ropogós hajdina

Szürkemarhatatár franciásan, feketefokhagyma-majonéz, dehidratált tojássárga, mini tésztakosárban



WELCOME - STÍLUSOS KEZDÉS ELEGÁNS ÍZEKKEL

Olasz sonkakóstoló antipasti és sajtfalatokkal

18 hónapos érlelésű St. Daniel sonka Berkel szeletelőn vágva és kínálva.

A sonkához antipasti- (Mortadella, Chorizo, Napoli, Rosette, Bresola, Pancetta) és olívaválogatás (kalamata, száras capri, szárított paradicsommal, pepperonival és szardellával töltött olíva) társult.

A kóstoló olasz sajtfalatokat, marinál articsókát, aszalt paradicsomot is tartalmaz, amihez gyökérkenyeret és extra szűz olívaolajat kínáltunk.



ÉLMÉNYGASZTRONÓMIA VACSORÁRA



01 Hideg előételek
SÜLT SZARVASGERINC-CARPACCIO MEGGYTEXTÚRÁKKAL,
fekete fokhagyma, kemencében sült célka, puffasztott vadrizs,
parmezán tuille

VARGÁNYA PANNACOTTA KECSKESAJTTAL, ribizli,
törökmogyoró, petrezselyem coulis

02 Élőben, a vendégek előtt készülnek a fogások, egy kis folyékony nitrogén
füstjével megbolondítva.

A Live Kitchen koncepció előnye, amellet, hogy varázslatot csempész
bele a rendezvény pillanataiba, lehetővé teszi, hogy a vendégek egyedi
igényeinek még inkább megfeleljünk.

Pl. A Vargánya pannacotta hideg előételt alapvetően törökmogyoróval
tálaljuk, ezzel a formátummal viszont lehetőség volt arra is, hogy a
vendégek mogyoró nélkül kérjék a fogást.



LEVESEK ÉS FŐÉTELEK

LEVESEK

"FRANCIA HAGYMALEVES" PIRÍTOTT, FÜSTÖLT BORJÚNYELVVEL

Séfjeink a levesbetéteket kitálalták, erre szifonból sajt-espuma került, melyet szakácsfáklyával égettek meg és erre öntötték a levest.

SÜLTKRUMPLI-TEA, rozmaring füsttel

A Consommé tetején egy rozmaringos füst kap helyet, ami egyedülálló íz- és illat élményt is garantál.

FŐÉTELEK

KÁPOSZTA DÖDÖLLE FÜSTÖLT TEJFÖLLEL,

gombaveluté, sótésztában sült zeller, burgonyapörcc, zöld alma

Vegetáriánus fogás izgalmas textúrákkal és ízekel, a szezonális és fenntarthatóság jegyében.

SOUS VIDE KACSAMELL SÜLT LILA KÁPOSZTÁVAL,

szilva, kucsmagomba jus, taleggio sajt krokett

A fogás alkotóelemei a helyszínen készültek készre és a vendégek előtt állítottuk össze ez a színekben gazdag tányér.











AZ ESEMÉNY GASZTRONÓMIAI SPECIFIKÁCIÓJA

PRÓBAÉTKEZÉS

A házon belüli zárt kóstolókat, teszteket követően egy ún. mini-rendezvényt szervezünk az eseményt megelőzően megrendelőnk számára, ahol a helyszín megjelenését, a terítékeket, eszközöket és a javasolt menüsorokat mutattuk be és kóstolhatták meg.

A tökéletes vendégélmény megteremtése érdekében kiemelten fontosnak tartottuk, hogy a próbaétkezésen rendezvényszakmailag tökéletesen alátámasztott koncepciót prezentáljunk ügyfelünk számára.

HELYSZÍN

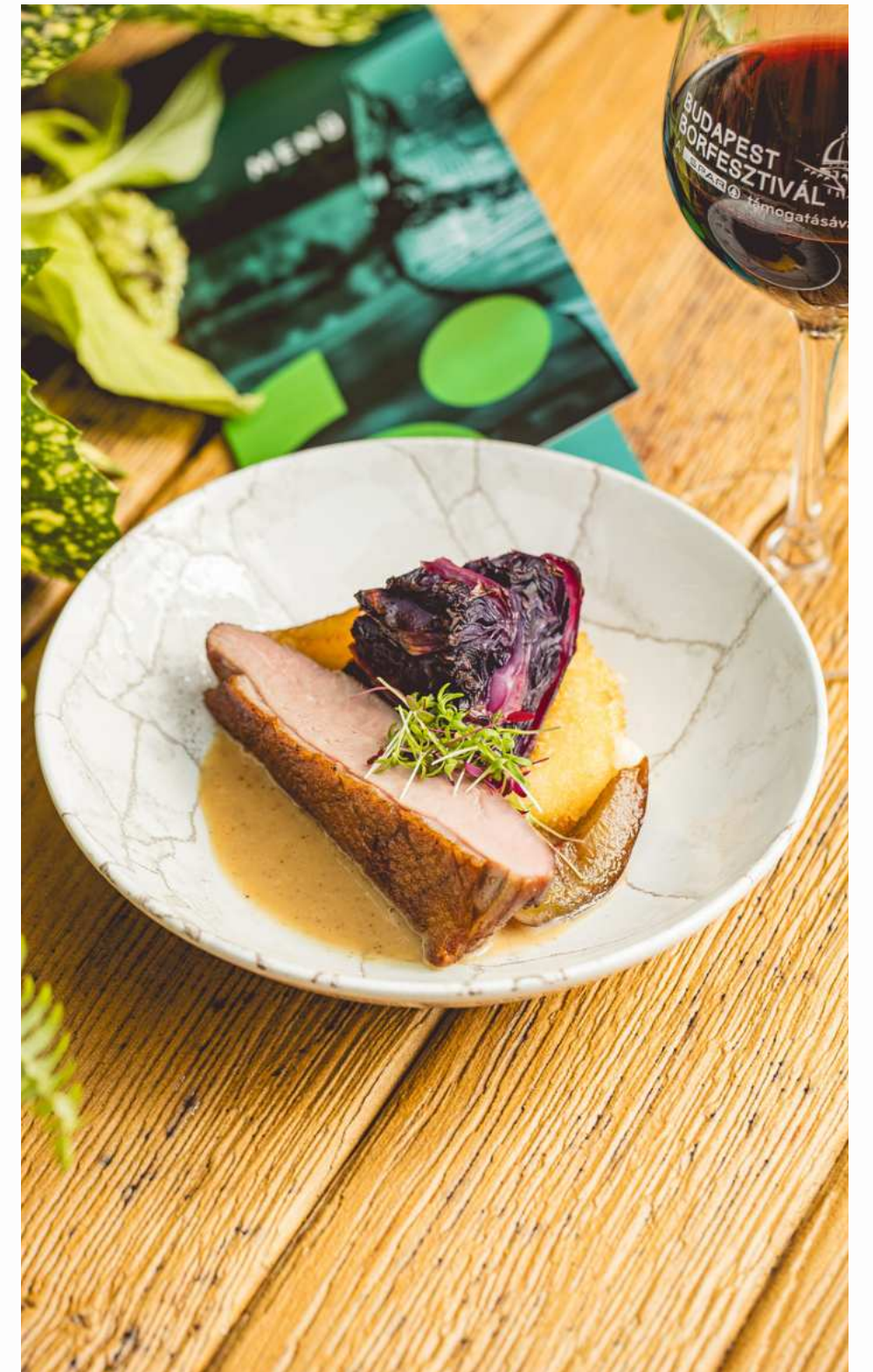
Az esemény helyszíne magas építészeti és művészeti értékkel bír és rendezvényhelyszínként is országosan kiemelt jelentőségű. Ebből adódóan a magas presztízs miatt a rendezvénylebonyolításban is tökéletes szolgáltatásokkal készültünk.

Az előkészületektől, a lebonyolításon át, a rendezvényt követő levonulásig minden munkafolyamatot professzionálisan és magas színvonalon végeztünk el.

MENÜSOR

Kreatív chefünknek a menüsor elkészítésekor több szempontot kellett figyelembe vennie. A klasszikus (húst tartalmazó) fogások mellé egy vegetáriánus ételeket álmodtunk meg.

Emellett kiemelt szempontként kezeltük az allergének területét is, amelyben a live kitchen koncepció nagyban segítségünkre volt.



ÉTELMENTÉS - ÉLELMISZERBANK EGYÜTTMŰKÖDÉSSEL



Magyar
Élelmiszerbank
Egyesület

Oklevél

OTP Bank Nyrt.

részére

Köszönjük, hogy a vállalatuk rendezvényén érintetlenül megmaradt ételek felajánlásával rászoruló embertársaink ellátását segítették!

Minden nagylelkű lépés számít az élelmiszerpazarlás elleni küzdelemben, és reményt is nyújt a közösségek rászoruló tagjai számára.

CSEH BALÁZS
CSEH BALÁZS
Magyar Élelmiszerbank, elnök

A melegétel-mentés jogszabályi hátterének kialakítása után cégünk a Magyar Élelmiszerbank partnereként 2023 tavaszától rendezvényein már több mint 50 000 adag meleg ételt mentett meg és juttatott el hajléktalanszállókra, civil szervezetekhez, valamint egyházi és önkormányzati intézményekhez.

A pályázatunkban bemutatott eseményen megbízónk is hozzájárult az érintetlenül megmaradt ételek felajánlásával a rászorulók ellátásának segítéséhez és az élelmiszerpazarlás elleni küzdelemhez.

FLASH VOLT A JAVÁBÓL, MERT,

- ÉLMÉNYEKBEN GAZDAG,
- MEGISMÉTELHETETLEN,
- SZEMÉLYES,
- ÖTCSILLAGOS

SZOLGÁLTATÁSSAL VARÁZSOLTUK EL
VENDÉGEINKET ÉS MEGRENDELŐNKET.

