



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

## Eventmanagement

### 20-jähriges Jubiläum – Techno Alpin Bozen – 700 Gäste

#### Kurzbeschreibung des Eventablaufs

Ab 19.00 Uhr Einlass. Sektempfang an der großen langen Tafel im Hauptzelt. Ab dem Zeitpunkt des Einlasses der Gäste werden bis zu einer bestimmten Zeit, andauernd kleine (winzige) Köstlichkeiten gereicht.

Es folgt Begrüßung und Einleitung sowie kurze Ansprache der Geschäftsleitung.

Anschließend daran folgt ein Galamenü bestehend aus vielen kleinen kalten, lauwarmen und warmen Speisen, zum Teil im Glas, im Schälchen, auf Holzschindeln, in kleinen Tellern vom Löffel oder von der Gabel (siehe Galamenü, Bilder und Bildpräsentation). Am erhöhten Betonsockel im Hauptzelt wird innerhalb des selben Zeitrahmens in

2 großen Kupferkesseln express Risotto "Risotto von Champagner, Trüffel aus Umbrien und Parmigiano Reggiano" gekocht (evtl. könnte das eine kleine, eher unauffällige Show sein). Alle weiteren in der Galamenüliste aufgelisteten Speisen werden eine nach der anderen wie ein kleines mehrgängiges Menü gereicht.

Um ca. 23.00 Uhr (oder früher) wird das Licht plötzlich dumpfer, die Bildershow (Imagefilm oder nur Bilder) beginnt. Nach Ablauf, und verbunden mit den letzten Bildern erscheint wie aus dem Nichts heraus der Star des Abends. Mit seiner gewaltigen Stimme wird er die Gäste für etwa 15 Minuten begeistern. >> (Akrobaten oder ähnliches sind in einem solchen Zeit weniger geeignet, nicht alle Gäste können es sehen, aber alle Gäste werden hören).

Verbunden mit dem Ende des letzten Liedes und dem gleichzeitigen Gang des "Stars" zur großen Tafel in der Mitte des Zeltes wird eine riesige schneeweiße Torte (mit kleinen gelben Zucker-Schneekanonen dekoriert) durch den Applaus der Gäste wie von Geisterhand durch sich selbst anzündende Kerzen automatisch erleuchtet. (Scheinwerfer und sich selbst anzündete Kerzen). Anschließend wird von den Firmeninhabern die Torte angeschnitten und symbolisch (mit Hilfe unserer Mitarbeiter) den Gästen gereicht. Das war der Höhepunkt des Abends.

Der weitere Abend verläuft mit Musik, Tanz und Cocktailbar zwischen Hauptzelt und Snowbar.

#### Einlass - Empfang und Registrierung

Ein ca. 6 x 3 großes Zelt (siehe Bild) mit eleganten weiß abgedeckten Tischen für den Einlass in das große Hauptzelt.

#### Das Hauptzelt - in weiß - gelb gehalten, - wie Schneekanonen und Schnee

Im großen eleganten, komplett ausgekleideten sprich dekoriertem Zelt (siehe Bild) steht in der Mitte eine grosse ca. 20 m lange Tafel mit 700 Sektgläsern für den Empfang, später verwandelt sich die Tafel zu einem Gesprächszentrum für all jene, die gern sitzen möchten, (siehe Bild). Rund um diese Tafel und im gesamten Hauptzelt sind mit weißen Hüßen eingekleidete von Innen heraus gelb beleuchtete Stehtische verteilt.

An 4 Punkten im Zelt gibt es sogenannte Getränkepoints mit nur Rotwein, Weißwein, Bier, Wasser (Schneewasser) und Saft. Die Bühne ist elegant, schmal eher lang gezogen und wird von 2-4 Schneekanonen "beleuchtet". Die gesamte Beleuchtung im Zelt ist indirekt und in dezentem Gelbton. Auf dem Betonsockel (wo jetzt die Blumentöpfe stehen) stehen 2 riesige Kupferkessel in denen zu bestimmter Zeit live Risotto gekocht wird.

Die Musik im großen Zelt sollte dezent und gut verteilt aus Lautsprechern kommen, damit das sich Unterhalten angenehm bleibt, sofern Livemusik während des frühen Abends erwünscht ist, sollten dies z.B. Harfe, Klavier oder ähnliches sein. Später könnte es eine Band für den Tanz sein.





HANNAH & ELIA

*fine cooking great events*

## Eventmanagement

### 20-jähriges Jubiläum – Techno Alpin Bozen – 700 Gäste >>Fortsetzung

#### Die “Snowbar” = Lounge - in schneeweiß gehalten, - wie Schnee

Vom großen Hauptzelt kommt man in den leichten und luftigen Loungebereich, welcher einzig durch ein riesengroßes Segel vor Sonne oder Regen geschützt wird. Der Teil zur Strasse ist als Schutz schneeweiß verkleidet und abgegrenzt. Der Loungebereich ist gleichzeitig die Snowbar (Cocktailbar). An Stelle von Eis wird Schnee zum mixen der 5 – 10 eigens kreierten Drinks verwendet. Das Mobiliar (siehe Bild) in der Snowbar ist weiß ebenso der Teppichboden. Eine indirekte Beleuchtung verstärkt diesen Effekt. Am Eingang zum Loungebereich steht in großen Lettern geschrieben “Snowbar”.

#### Die Moderation

Der Speaker (Moderator) wird nicht dauernd auf der Bühne moderieren. Er wird indirekt präsent sein und an verschiedenen Punkten (auch auf der Bühne), entsprechend dem Bedürfnis etwas sagen oder ankündigen. Der Star des Abends wird nicht angekündigt, er erscheint.

#### Partner, Mitarbeiter und Küche

Unsere Partner sind für jeden einzelnen Bereich des Events auf ihrem Gebiet Profis und jeder Bereich hat seinen verantwortlichen Ansprechpartner. Unsere langjährigen Mitarbeiter in Service und Küche kennen unseren Stil und unsere Qualität seit Jahren. Auch hier gibt es wiederum verantwortliche Profis für jeden kleinen Bereich, für das servieren der Speisen, für das ständige Abräumen der leeren Gläser etc., für die Getränkebars, für die Cocktailbars und natürlich und vor allem für die Küche in der viele Hände liebevoll und erfahren die besten Speisen in Handarbeit für Sie zubereiten. Dazu gehören auch selbstgemachte Nudel, selbstgemachtes Brot und Pralinen



## Eventmanagement

### 20-jähriges Jubiläum – Techno Alpin Bozen – 700 Gäste >>Fortsetzung

#### Speisefolge

##### Ab ca. 19.00 Uhr im Hauptzelt:

An der 20 Meter lange Tafel mit 700 Sektkläsers

Bester Sekt wird eingeschent.

**Kleine besondere Kstlichkeiten werden den Gsten gereicht.**

#### Getrhnke

Kleine Kartoffel mit Schnittlauch und Orange in marinierter Lachsforelle



Honigmelone im Parmaschinken mit Minze



Rindsgeselchtes mit Ziegenfrischkase, Apfel und Wacholder



Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkase und Speck

##### Ab ca. 20.00 Uhr im Hauptzelt:

**Begrueung und Einleitung, kurze Ansprache der Geschftsleitung**

#### Sofort anschliessend...

##### Ab ca. 20.30 Uhr im Hauptzelt:

**GALADINNER im Stehen mit vielen kleinen besonderen Speisen**

Winzige Steinpilzknodel in Mangoldcreme



Kartoffelteigtaschen mit Goldendelicious und Balsamessigbutter



Kleiner Flan von rotem Paprika mit leicht scharfer Peperoncinosauce



Spiesschen von Garnelen und Zucchini mit Madrascurry



Kleiner, lauwarmer Oktopussalat in der Goldvase

#### Zur selben Zeit kochen die Kche schon live im grossen Kupferkessel:

Risotto von Champagner, Truffel aus Umbrien und Parmigiano Reggiano

#### Als warme Fleischspeise reichen wir:

In Cabernet Sauvignon geschmorte Kalbswangen auf Selleriepuree





HANNAH & ELIA

fine cooking great events

## Eventmanagement

### 20-jähriges Jubiläum – Techno Alpin Bozen – 700 Gäste >>Fortsetzung

**Auf lange Holzbrettern tragen die Köche besten einheimischen Käse auf und stellen ihn in die Mitte der großen Tafel. Die Gäste können sich selbst bedienen**

Ein paar Mega Loabn besten Südtiroler Almkas mit selbstgemachtem Apfelbrot



Gelatibar mit einem Schubkarren voller Apfeleis,  
dazu reichen wir Mohnkrapfen aus dem Ultental, frisch und live während des Festes zubereitet



Etwas später reichen unsere Mädchen noch kleine Desserts im Laternenlicht

**Ca. 23.00 Uhr oder früher im Hauptzelt**

**Imagefilm – Bildershow – Auftritt des Stars und Anschnitt der Riesentorte**

