



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Event Management

20 anni di Techno Alpin Bolzano – 700 ospiti

Breve descrizione dello svolgimento dell'evento

L'ingresso degli invitati è previsto per le ore 19: ad attenderli vi saranno coppe di spumante poste su un lungo tavolo all'interno del padiglione principale. Dall'arrivo dei primi ospiti sino a un momento prestabilito, continueranno a essere serviti piccoli stuzzichini (bocconcini).

A seguire, saluto di benvenuto e inaugurazione dell'evento con brevi interventi dei dirigenti dell'azienda. La cena di gala contempla numerose piccole pietanze calde, tiepide e fredde, in parte servite in bicchieri e coppette, in parte proposte su taglieri di legno o piattini, direttamente adagiate su un cucchiaino o una forchetta (vedi: menu di gala, immagini e presentazioni). Contemporaneamente, su un basamento rialzato in cemento, collocato nel tendone principale, verrà cotto un risotto express allo champagne, con tartufo d'Umbria e Parmigiano Reggiano, all'interno di due paioli di rame (la cottura potrà trasformarsi in una piccola esibizione culinaria, ma potrà anche svolgersi senza troppo clamore). Gli altri piatti, elencati nella lista dei menu di gala, saranno serviti uno dopo l'altro come in una tradizionale cena a più portate.

Verso le ore 23 (se desiderate, anche prima) le luci verranno improvvisamente abbassate e inizierà la proiezione delle immagini (tramite video o semplice successione di foto). Al termine, contemporaneamente alla riproduzione dell'ultima sequenza, comparirà dal nulla la star della serata che, con la sua voce portentosa, intratterrà gli ospiti per 15 minuti >> (acrobati o artisti simili non sono particolarmente adatti, visto il lasso di tempo piuttosto limitato, inoltre, non tutti gli ospiti possono vedere, ma tutti possono sicuramente ascoltare).

Al termine dell'ultima canzone e, dopo l'uscita di scena dell'artista, tra gli applausi degli invitati, una serie di candele (e alcuni faretti) si accenderanno automaticamente per illuminare il grande tavolo posto al centro del tendone, su cui sarà collocata un'imponente torta bianca come la neve (decorata con piccoli cannoni da neve di zucchero giallo). Il dolce verrà tagliato e simbolicamente servito dai titolari dell'azienda, con l'aiuto dei nostri collaboratori: il taglio della torta sarà il momento clou della serata, che proseguirà poi tra musica, balli e un cocktail bar allestito tra il tendone principale e lo "snow bar".

Entrata – Accoglienza e registrazione

Gli ospiti verranno accolti in uno spazioso tendone (circa 6 x3, vedi foto) con tavoli elegantemente coperti da candide tovaglie: da qui potranno accedere al padiglione principale.



Event Management

20 anni di Techno Alpin Bolzano – 700 ospiti >>continuazione

Padiglione principale decorato in bianco e giallo, a evocare i colori della neve e dei cannoni da neve

Al centro di un padiglione spazioso, elegante e accuratamente rivestito e decorato (vedi immagine) verrà posizionata una lunga tavolata di benvenuto con 700 calici di spumante, un punto di incontro che nel corso della serata accoglierà coloro che vorranno sedersi e chiacchierare (vedi foto). Intorno al tavolo e nell'intero padiglione saranno allestiti una serie di tavolini da bar con rivestimento bianco al centro, illuminato da sfumature gialle sui bordi. In quattro distinti punti del tendone, saranno collocati altrettanti "angoli bevande" riforniti di vino rosso e bianco, birra, acqua (neve sciolta) e succhi. Il palco sarà elegante, stretto e lungo, e decorato con 2-4 cannoni da neve. L'intera illuminazione sarà indiretta e di una soffusa tonalità giallo tenue. Sul blocco rialzato di cemento (dove ora sono collocati alcuni vasi di fiori) saranno posizionati due paioli di rame, in cui, in base a quanto stabilito nel programma, sarà cotto un risotto. La musica del padiglione principale sarà discreta e diffusa in maniera uniforme dagli altoparlanti, in modo tale da creare un piacevole sottofondo; una valida alternativa potrà essere un accompagnamento musicale dal vivo, ad esempio di pianoforte, arpa o altri strumenti simili. Nel corso della serata sarà possibile anche dare spazio a un complesso di musica da ballo.

Lo "snow bar", ovvero la lounge allestito in bianco effetto neve

Dal padiglione principale si raggiungerà la lounge, semplice e spaziosa, protetta da sole e pioggia grazie a un'apposita copertura. Il lato che si affaccia sulla strada sarà rivestito di bianco e circoscritto per motivi di sicurezza. La lounge fungerà anche da "snow bar" (cocktail bar), dove i drink di nostra creazione (5-10) verranno serviti con neve anziché ghiaccio e sarà il colore bianco a dominare la scena, nell'arredamento e nella moquette: l'effetto sarà reso ancora più suggestivo da un sistema d'illuminazione indiretta. All'ingresso della lounge verrà posizionata la scritta "snow bar".

Il moderatore

Lo speaker (moderatore) non si soffermerà a lungo sul palco: la sua presenza sarà discreta e interverrà solo laddove necessario. La star della serata non sarà annunciata, farà semplicemente la sua comparsa.

Partner, collaboratori e cucina

Ognuno dei partner che collabora con noi nelle singole fasi dell'evento è un professionista del proprio settore di competenza; inoltre, ciascun aspetto organizzativo è coordinato da un responsabile. I collaboratori che ci affiancano ormai da molti anni, nel preparare e servire le pietanze, sanno interpretare al meglio il nostro stile e conoscono alla perfezione gli standard qualitativi che ci contraddistinguono: anche loro dispongono di una serie di coordinatori che curano ogni dettaglio, dalle modalità con cui proporre i piatti, a come liberare la tavola dai bicchieri vuoti, dall'angolo delle bevande al cocktail bar, per finire con la cucina, dove sono numerose le mani impegnate a preparare con passione le pietanze migliori, tra cui pasta, pane e cioccolatini, rigorosamente preparati a mano.



Event Management

20 anni di Techno Alpin Bolzano – 700 ospiti >>continuazione

Menu

Bevande

A partire dalle 19, nel tendone principale:

volata di 20 metri sono disposti 700 calici, riempiti con il migliore degli spumanti. Agli ospiti viene proposta una serie di invitanti stuzzichini.

Piccole patate con erba cipollina, arancia e trota salmonata marinata



Melone con prosciutto di Parma al profumo di menta



Manzo affumicato con formaggio fresco di capra, mela e ginepro



Bocconcini di pane integrale con speck e formaggio fresco al crescione

> Arunda Brut
Arunda Cantina Talento
Metodo Classico, Meltina

> Sciroppo
di fiori di sambuco
> Succo di mela bio
del maso Zölhof
> Acqua minerale

A partire dalle ore 20, nel tendone principale:

saluto di benvenuto e inaugurazione, brevi interventi dei vertici aziendali.

CENA DI GALA, in piedi, con mini portate speciali

Piccoli canederli ai funghi porcini in crema di bietola



Mezzelune di patate con Golden Delicious e burro all'aceto balsamico



Piccolo flan di peperoni rossi con salsa al peperoncino leggermente piccante



Spiedini di gamberetti e zucchine al curry Madras



Insalatina di polpo servita tiepida in una scodellina dorata

> Klaser, Pinot bianco,
Cantina Niklas, Caldaro

Contemporaneamente, gli chef, intenti ad armeggiare con i paioli di rame, prepareranno in presenza degli ospiti

risotto allo champagne, tartufo d'Umbria e Parmigiano Reggiano

> Donà Rouge, Hartmann
Donà, Merano

Come piatto caldo di carne vi proponiamo:

guancia di vitello stufata al Cabernet Sauvignon con purea di sedano rapa





HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Event Management

20 anni di Techno Alpin Bolzano – 700 ospiti >>continuazione

Gli chef propongono i migliori formaggi regionali, disposti su un lungo tagliere di legno collocato al centro della tavolata: gli ospiti possono servirsi da soli.

Assaggi del miglior formaggio di malga altoatesino,
servito con pane alla mela fatto in casa



Carretto dei gelati con gelato alla mela e, a seguire, krapfen al papavero della Val d'Ultimo,
preparati sul posto durante la festa



Nel prosieguo della serata, altri piccoli dessert vengono serviti dalle nostre collaboratrici alla luce delle lanterne

**Verso le ore 23 (o prima, se preferite), presso il tendone principale
si svolge la proiezione di video e immagini, l'esibizione della star della serata
e il taglio della torta gigante.**

