

OSZTRIGASOMMELIER®

OYSTER BAR

Experience

Önálló, installált élménypont prémium rendezvényekre.




OSZTRIGA
SOMMELIER

KONCEPCIÓ

Az osztriga a klasszikus luxus egyik szimbóluma, éppen ezért válik különleges élménnyé egy rendezvényen.

Az **Oyster Bar Experience** nem csupán gasztronómiai szolgáltatás, hanem egy **tudatosan pozícionált élménypont** az esemény terében. Egy installáció, amely megállítja a vendéget, és fókuszot ad a pillanatnak.

A válogatásaink ismert, meghatározó tenyésztőkre épülnek. A karakter, az eredet és a következetes minőség elsődleges szempont. Az osztriga frissen, a vendég előtt kerül felnyitásra, kontrollált, fegyelmezett szervízzel.

A működés ritmusérzékeny: alkalmazkodik az esemény dinamikájához, torlódás nélkül, elegáns jelenléttel.

A vizuális megjelenés sötét tónusú és letisztult, így a luxus itt nem távolságot teremt, hanem közelséget.

JELENLÉT

- Esküvőn ikonikus megjelenés.
- Corporate fogadáson minőségi hangsúly.
- Exkluzív rendezvényen karakteres statement.
- Pezsgőfókuszú eseményen természetes párosítás.
- Prémium termékbemutatón pozicionáló eszköz.
- VIP esten fókuszált élménypont.
- Magánrendezvényen emelt szintű gesztus a vendégek felé.

Ott működik igazán, ahol a részletek számítanak, ahol a minőség látható és vállalt. Az élmény nem háttérelem, hanem pozíció.



RENDELHETŐ ÉLMÉNYSZINTEK

► FINE DE CLAIRE ◀

No3 Fine de Claire

Ikonikus, letisztult jelenlét nagyobb létszámú eseményekre. Tökéletes választás welcome szituációkban, esküvőkön vagy olyan rendezvényeken, ahol a hangsúly a megjelenésen van.

1 890 Ft / fő (nettó, 1 db)

Minimum rendelés: 48 db

► TERROIR SELECTION ◀

Tsarskaya — Észak-Bretagne
Krystale — Normandia
Gillardeau — Marennes-Oléron

Három ikonikus francia tenyésztő, három eltérő tengeri karakter.
A leggyakrabban választott élményszint corporate és exkluzív fogadásokon.

7 490 Ft / fő (nettó, 3 db)

Minimum rendelés: 24 adag

► GRAND TASTING ◀

Tsarskaya — Észak-Bretagne
Krystale — Normandia
Gillardeau — Marennes-Oléron
La Perle Noire — Dél-Bretagne
Ostra Regal Gold Selection — Írország
Utah Beach — Normandia

Francia tengely és nemzetközi kontraszt egy komplex válogatásban. Prémium, fókuszált eseményekre.

13 490 Ft / fő (nettó, 6 db)

Minimum rendelés: 24 adag

INSTALLÁCIÓ & SZERVÍZ

A szolgáltatás tartalmazza:

- mobil osztrigapult kitelepítése
- zúzottjég kompozíció
- élő osztriganyitás
- 2 fős szervízcsapat
- mignonette, citrom, tabasco
- HACCP rendszer

A szervíz formatervezett, prémium, egyszerhasználatos tálalás-technikával történik.

Porcelán tálalás igény esetén egyedi egyeztetés alapján biztosítható.

Technikai igény: 220V csatlakozás

Vízbekötést nem igényel

Helyigény 9 m²

ÁRSTRUKTÚRA

Mobil osztrigabár rendelkezésre állás (4 óra): **125 000 Ft nettó**

További megkezdett óra: 20 000 Ft nettó

Budapesten kívüli helysín esetén: 180 Ft / km költségtérítés

RENDELÉSI SEGÉDLET

Az osztrigafogyasztás mértéke az esemény jellegétől függ.

Tapasztalataink alapján:

- nagy létszámú boros rendezvényen a vendégek 15–25%-a fogyaszt
- corporate és exkluzív fogadáson jellemzően 40–60% választ 3 db-os élményszintet
- pezsgőfókuszú eseményen a fogyasztás intenzívebb

RENDEZVÉNYTÍPUS > AJÁNLOTT ÉLMÉNYSZINT Oyster Bar Experience – Döntéstámogató mátrix

Rendezvénytípus	Fine de Claire	Terroir Selection	Grand Tasting
Exkluzív ügyfélfogadás	○	●	○
Autószalon / prémium retail	○	●	○
Corporate partnerparty	○	●	○
Termékbemutató (luxus márka)	○	●	●
Sajtóesemény / PR	○	●	○
Pezsgőfókuszú esemény	○	●	●
Esküvő (welcome)	●	○	○
Esküvő (exkluzív, limitált)	○	●	○
Zárt körű VIP est	○	○	●
Privát villa rendezvény	○	●	●
Fine dining kísérő élmény	○	●	●
Nagylétszámú boros esemény	●	○	○
Nagylétszámú céges esemény	●	○	○

Jelölés:

● = javasolt elsődleges választás ○ = alternatív, eseménytől függően

RENDEZVÉNYTÍPUS > AJÁNLOTT ÉLMÉNYSZINT

Oyster Bar Experience – Exkluzív szint

Rendezvénytípus	Ajánlott élményszint	Választási arány	100 főre javasolt rendelés
Exkluzív ügyfélfogadás	Terroir Selection	40–60%	36 adag (108 db)
Autószalon / prémium retail	Terroir Selection	40–60%	36 adag (108 db)
Corporate partnerparty	Terroir Selection	40–60%	36–48 adag (108–144 db)
Termékbemutató (luxus márka)	Terroir / Grand	40–60% (T) / 30–40% (G)	36 adag T / 30 adag G
Sajtóesemény / PR	Terroir Selection	35–50%	36 adag (108 db)
Pezsgőfókuszú esemény	Grand Tasting	30–40%	36 adag (216 db)
Esküvő (welcome)	Fine de Claire	35–50%	48 db
Esküvő (exkluzív)	Terroir Selection	40–60%	36 adag (108 db)
Zárt körű VIP est	Grand Tasting	30–40%	30–36 adag (180–216 db)
Privát villa rendezvény	Terroir / Grand	40–60% (T)	36 adag T vagy 30 adag G
Fine dining kísérő élmény	Grand Tasting	30–40%	30–36 adag (180–216 db)
Nagylétszámú boros esemény	Fine de Claire	15–25%	48 db
Nagylétszámú céges esemény	Fine de Claire	15–25%	48 db



MEGRENDELŐI LAP

RENDEZVÉNY

Rendezvény típusa:

Helyszín:

Dátum:

Kezdés: (idő)

Befejezés:

Várható vendéglétszám:

VÁLASZTOTT ÉLMÉNYSZINT

FINE DE CLAIRE - 1 890 Ft / fő (nettó, 1 db)

Rendelt mennyiség:

TERROIR SELECTION - 7 490 Ft / fő (nettó, 3 db)

Rendelt mennyiség:

GRAND TASTING - 13 490 Ft / fő (nettó, 6 db)

Rendelt mennyiség:

RENDELKEZÉSRE ÁLLÁS

Az Oyster Bar Experience alapcsomag tartalmazza a **4 órás rendelkezésre állást és a teljes installációt**. További megkezdett óra: **20 000 Ft nettó**

Igényelt extra órák száma:

óra

KISZÁLLÁS

Budapesten kívüli helyszín esetén: 180 Ft / km költségtérítés

Helyszín pontos címe:

MEGRENDELŐ ADATAI

Cégnév / Név:

Kapcsolattartó:

Telefonszám:

E-mail:

Számlázási cím:

Adószám:

VISSZAIGAZOLÁS

A megrendelés írásos visszaigazolással válik véglegessé.
A rendelés teljes szállítási egységekben történik (12-24-48-96 db).

Dátum

Aláírás

OSZTRIGASOMMELIER[®]

peter.szabo@osztrigasommelier.hu

www.osztrigasommelier.hu

06 30 110 6100



OSZTRIGA
SOMMELIER