

OSZTRIGASOMMELIER®

PLATEAU ROYALE

The authority in oyster and seafood experience



Az installáció mérete: 135 cm átmérő, 220 cm magasság 4 szint.

Az Osztrigasommelier® olyan eseményformátumokat hoz létre, ahol a tengeri alapanyag nem kiszolgálás tárgya, hanem **vezetett élmény és fókuszpont.**

A Plateau Royale ott kezdődik, ahol a catering véget ér, és ahol az élmény-gasztronómia megszületik.

Nem menüben gondolkodunk, nem adagokban, nem önkiszolgáló megoldásokban. A Plateau Royale egy **koreografált tengeri élmény**, amely az esemény ritmusához, a vendégösszetételhez és a helyszín adottságaihoz igazodik.



A PLATEAU ROYALE RENDSZER

A Plateau Royale nem büfé és nem degusztációs menü. Egy **irányított élményút**, amely vizuális erőre, gondosan összeállított alapanyagválasztásra és élő szervízre épül.

A rendszer három élményszinten érhető el. Mindhárom teljes értékű megoldás, a különbség **nem az alapanyagok számában**, hanem az élmény intenzitásában és exkluzivitásában rejlik.

Az élmény esszenciája

PLATEAU ROYALE – CORE



A CORE a Plateau Royale legletisztultabb formája. Stabil, elegáns alapélmény, amely széles vendégkör számára is biztonságosan élvezhető, miközben megőrzi a rendszer vizuális és szakmai erejét.

- **Jellemzők:** populáris, mégis prémium tengeri alapanyag-választás, kiegyensúlyozott arány a nyers és hőkezelt elemek között – irányított, gyors tempójú szervíz.
- **A vendég az alábbi élményeket kapja:** előre komponált tengeri plate, lazac gravlax – polip carpaccio – tonhal vagy lazac tartare (eseményszinten kiválasztva) – előfőzött garnéla vagy langusztin, tengeri kísérők: wakame, salicornia.
- **Külön élménypontként:** osztriga, mint az Osztrigasommelier® védjegye, szent jakab ceviche saját félhéjában, kézbe adva.
- **Ajánlott eseményekhez:** corporate rendezvények, nagyobb létszámú események, vegyes összetételű vendégkör.

Az ikon életre kel

PLATEAU ROYALE – SIGNATURE



A **SIGNATURE** szinten a Plateau Royale vizuális ígérete személyes élménnyé válik. Itt kerül a rendszer ikonikus eleme, a homár, a vendég tányérjára.

- **Többlételmeny:** a seafood tower ikonja fogyasztható formában jelenik meg, hangsúlyosabb prezentáció és rituálé - exkluzívabb, lassabb szervíz.
- **A vendég az alábbiakat kapja:** a CORE válogatás teljes tartalmát - fél homár a tányéron, mint signature elem.
- **Ajánlott eseményekhez:** VIP vendégek fogadása, brand események, exkluzív esküvők és reprezentatív fogadások

A kivételes pillanat

PLATEAU ROYALE – ICONIC



Az **ICONIC** a Plateau Royale legmagasabb élményszintje. Limitált vendégszámra, kiemelt figyelemmel és fokozott személyességgel.

- **Kiemelt jellemzők:** a SIGNATURE élmény teljes egésze - egy választható prémium koronaelem.
- **Választható ikonikus bővítések:** kaviár blinivel - tengeri sün (uni)
(egyszerre kizárólag egy prémium elem választható, a fókusz és az elegancia megőrzése érdekében)
- **Ajánlott eseményekhez:** döntéshozói kör, szponzorált vendégek, zárt és kiemelt eseményrészek

ÁRLAP

A Plateau Royale árazása három, **egymást kiegészítő elemre épül**. A cél nem az, hogy a vendégenkénti ár legyen a döntés akadálya, hanem hogy az élmény **egészében** váljon értelmezhetővé és vállalhatóvá. A **Plateau Royale értéke nem egy tényérban mérhető, hanem az élmény egészében**. Az alábbi árak **irányadó, megrendelőbarát árszintek**, amelyek segítik a tervezést és az előzetes költségkeret meghatározását.

PLATEAU ROYALE – ÉLMÉNYINSTALLÁCIÓ

(egyszeri eseménydíj, a szolgáltatás vizuális védjegye)

CORE

Alap installáció

Letisztult seafood tower megjelenés, tengeri alapanyagok vizuális kompozíciója, felépítés és bontás.

Irányadó ár:

**300 000 – 500 000 Ft /
esemény**

SIGNATURE

Koronázott installáció

CORE installáció + homár vizuális fókuszban, ikonikus megjelenéssel.

Irányadó ár:

**500 000 – 700 000 Ft /
esemény**

ICONIC

Teljes korona

SIGNATURE installáció + kaviár és/vagy tengeri sünn exkluzív vizuális megjelenítése.

Irányadó ár:

**700 000 – 900 000 Ft /
esemény**

Az installációs árak irányadó ársávok. A végleges összeg a helyszín adottságai, az esemény időtartama és a megvalósítás komplexitása alapján kerül meghatározásra.

PLATEAU ROYALE – SZERVÍZ & SZEMÉLYZET

(egyszeri eseménydíj)

Szakosodott, irányított szervíz, amely biztosítja az élmény folyamatosságát és a vendégút gördülékenységét.

Tartalmazza:

- vendégfogadás és kommunikáció
- plate- és tálalószervíz
- osztrigabár üzemeltetés és osztrigabontás
- szakmai koordináció a teljes esemény alatt

Irányadó ár: 350 000 – 450 000 Ft / esemény

PLATEAU ROYALE – ÉLMÉNYCSOMAGOK

(fogyasztás / vendég, degosztációs logika)

CORE

Gondosan megkomponált tengeri válogatás, osztrigával és ceviche élményponttal.

Irányadó ár:

18 900 – 19 900 Ft / fő

SIGNATURE

(leggyakrabban választott)
CORE élménycsomag + fél homár / vendég.

Irányadó ár:

26 900 – 28 900 Ft / fő

ICONIC

SIGNATURE élménycsomag + kaviár vagy tengeri sünn.

Irányadó ár:

32 900 – 34 900 Ft / fő

Megjegyzés: A fenti árak irányadó árkategóriák. A végleges ajánlat a vendégszám, az esemény jellege, időtartama és helyszíne alapján kerül pontosításra.

MEGRENDELŐI LAP

Az alábbi választási pontok segítenek abban, hogy a Plateau Royale rendszert pontosan az esemény igényeihez igazítsuk, a szervíz minőségének és ritmusának megtartása mellett.

Esemény adatai

Esemény típusa:

Vendégszám:

Időtartam:

Választott élményszint: **CORE**

SIGNATURE

ICONIC

Eseményszintű választások

Halas elem: Lazac gravlax

Tonhal tartare

Rákféle: Garnéla

Langusztin

Prémium bővítések (opcionális)

Fél homár (SIGNATURE szint)

Kaviár + blini

Tengeri süni (uni)

A választások nem vendégenként, hanem esemenyszinten értendők.

A szervíz koreografált, így helyszíni módosításokra nincs lehetőség.

KAPCSOLATFELVÉTEL

OSZTRIGASOMMELIER®

peter.szabo@osztrigasommelier.hu

www.osztrigasommelier.hu

06 30 110 6100