



Quelle: Verlag Fotoforum Edition Bildperlen
„Schokolade. Das Geheimnis vom Glück“



Kulinarik &
Gesundheit



CHOCOLATE DINNER

Kulinarik und Entertainment
mit Hygiene-Sicherheit



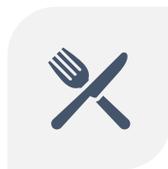
Quelle: Schloss und Hotel Wartburg, CHOCOLATE DINNER, 07.12.2019



EVENT-PROGRAMM



KONZEPT



KÜCHE



ZUTATEN



ZEITPLAN



LEISTUNGEN



LOGISTIK



REFERENZEN

BLUEPRINT



Das CHOCOLATE DINNER erzählt von einer Reise zum Ursprung der Schokolade und führt in vier Genuss-Etappen rund um die Welt.

Das innovative Gastronomie-Format basiert auf der Vorlage der beliebten Bühnenshow Soirée Chocolat: <https://soiree-chocolat.de/>





Sachbuchautor Jürgen Bluhm

DREHBUCH



Ihr Reiseführer durch die Welt der Schokolade ist der Sachbuchautor Jürgen Bluhm. Sein Buch „Schokolade. Das Geheimnis vom Glück“ verspricht einen Abend im Zeichen sensorischer Entdeckungen und Kulturgenuß.

Kulinarik &
Gesundheit



SOIRÉE
ÇHOCOLAT



KONZEPT

SICHERHEIT

Für uns Veranstalter und unsere gastronomischen Partner-Betriebe bedeutet die Corona-Pandemie eine Zeitwende. Um die Gesundheit unserer Gäste weiter zu gewährleisten übernehmen wir gemeinsam Verantwortung.

Wir begleiten den aufwändigen Prozess der behördlichen Genehmigungen, koordinieren das Hygiene-Konzept mit unseren Partnern und orientieren uns bei der Umsetzung an den aktuellen COVID-19 Empfehlungen des Deutschen Bundesministeriums für Gesundheit.

EVENT-GARANTIE



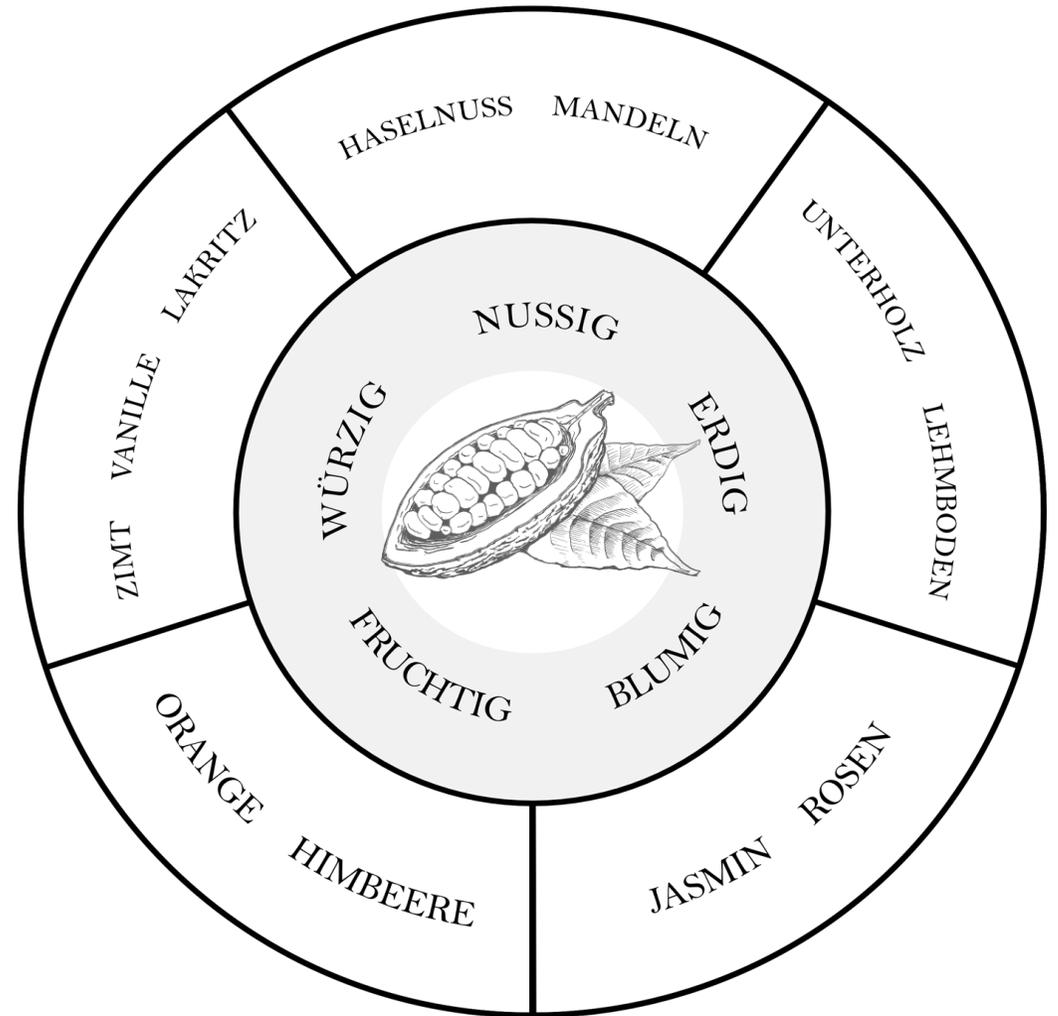
Quelle: Foodopia, „Suite Chocolat“ Frankfurter Buchmesse 2019

KÜCHE



In Abstimmung mit Ihrem Küchenchef konzipieren wir ein Feuerwerk für alle Sinne. Wussten Sie etwa, dass Kakao als Gewürz schon vor Jahrtausenden, neben Chili und Vanille, herzhaften Speisen wie Wachteln, Truthahn, Wild und Hummer verfeinerten? Überraschen Sie Ihre Gäste!

Während Ihre Küche den nächsten Menü-Gang vorbereitet, öffnen wir ihnen eine neue Türe zur geheimnisvollen Welt der Schokolade.





Quelle: Wein- und Sektgut Wilhelmshof

SOIRÉE
CHOCOLAT

ZUTATEN



Mit dem Kakao verhält es sich wie mit dem guten Wein. Das Terroir und die Sorte bestimmen ihren Charakter ebenso, wie die Sorgfalt bei der Ernte, der Fermentation und der Veredelung.

Weil man gute Qualität herausschmeckt, steht das CHOCOLATE DINNER für einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Genuss. Empfehlen Sie Ihren Gästen dazu die korrespondierenden Weine.

ZEITPLAN



15.30h	AUFBAU TECHNIK	19.40h	MODERATION
18.00h	EINLASS	20.10h	III. MENÜ-GANG
18.30h	BEGRÜSSUNG	20.50h	WELTREISE
18.40h	I. MENÜ-GANG	21.15h	AMUSE-BOUCHE
19.00h	MULTIVISION	21:45h	ENDE
19.20h	II. MENÜ-GANG		





Kulinarik &
Gesundheit



LEISTUNGEN

Soirée Chocolat stellt den Moderator und den Assistent, die Technik (HD Beamer, Stumpfl Leinwand, Audiosystem), die Lizenzen (Storyboard, HD-Bild- und Videosequenzen) sowie die Musik (Suite Chocolat op. 78, Tobias van der Locht).

Kostproben für die Schokoladen-Weltreise bestehend aus: Kakaobruch (Nibs), Criollo- und Trinitario-Kakaobohnen Ernte 2020 (Chiapas, Mexiko) und ursprungsreinen Edel-Schokoladen von drei fernen Kontinenten.



Quelle: Best Western Palalatin, Chocolate Dinner Show

Quelle: Miomente



Kulinarik &
Gesundheit



LOGISTIK



- Begehung der Location (6 Monate vor Event) Koordination zum Eventablauf, Absprache Menü und Hygienekonzept
- Gemeinsame Bewerbung (Public & Corporate Termine)
- Anreise, Aufbau Technik, Stellplatz für Fahrzeug
- Empfang, Ticketkontrolle und Moderation. Übernachtung ab 100km Entfernung (Standort Düsseldorf)
- Dokumentation (Presse, Social Media, etc.) und Event-Nachbereitung



REFERENZENZEN



Restaurant Ludwig im Museum Köln / Maxhaus Bistro
im Klosterhof Düsseldorf / Gourmet Wagner Mayen/
Rausch Schokoladenhaus am Gendarmenmarkt Berlin /
Ritz Charlton am Potsdamer Platz Berlin / Schlosshotel
auf der Wartburg / Romantikhôtel Schloss Rheinfels /
Burg Reichenstein / Hotel Essener Hof / Steigenberger
Grandhotel Petersberg Königswinter / Romantikhôtel
Schloss Rheinfels / Burg Reichenstein / etc.



Quelle: Miomente

