CONCEPT
catering

CONCEPT catering

Концепция проведения мероприятия

Retro Future

New Year

CONCEPT catering

Ретрофутуризм

Жанр, в основе которого положены представления людей о будущем.
"Люди будущего" - в представлении людей прошлого.

CONCEPT
catering

Идея

CONCEPT
catering

Посмотри на будущее глазами из прошлого

Мероприятие происходит в 2020 году, каким его представляли в 60х годах.

CONCEPT
catering

Кухня

Для ощущения прибывания в будущем, мы подобрали 4 вида кухни:

Сублимированная кухня

Сублимация (от лат. sublimo — возношу) способ консервирования продуктов путем быстрого и полного удаления влаги. Любопытно, что сам метод сублимации был разработан российским инженером Ла-па-Старжинецким уже более 100 лет назад, в 1904 году. Однако, как это часто бывает, настоящее признание, а затем и широкое распространение он получил не у себя на родине, а в Америке, и намного позднее. В середине XX века.

Молекулярная кухня

«Молекулярная кухня» или «Кулинарная физика» – при приготовлении пищи учитываются физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи, путем деструктуризации или ферментации. В частности, один из постулатов состоит в том, что для достижения желаемой степени готовности продукта температура тепловой обработки важнее длительности приготовления пищи.

Вакуумная кухня

Пища закатывается в вакуумную упаковку и готовится на водяной бане в течении очень длительного времени, иногда даже более трех суток. Температура воды при этом невысокая - не более 60 градусов. Пища при таком методе не уменьшается в размерах, сохраняет идеальный внешний вид и идеальную структуру.

Ретро-футуристическая кухня

Это фантазийное направление в кулинарии, в котором в равных долях смешиваются время, технологии и продукты географически отдаленных национальных кухонь..

CONCEPT catering

Бар

примеры коктейлей

VIOLETT AVIATION

Джин, водка, мараскино, фиалковый сироп, лимонный сок.

Гарниш – свежие фиалки, серебряные сахарные шарики, серебряные блестки, слайсы лимона.

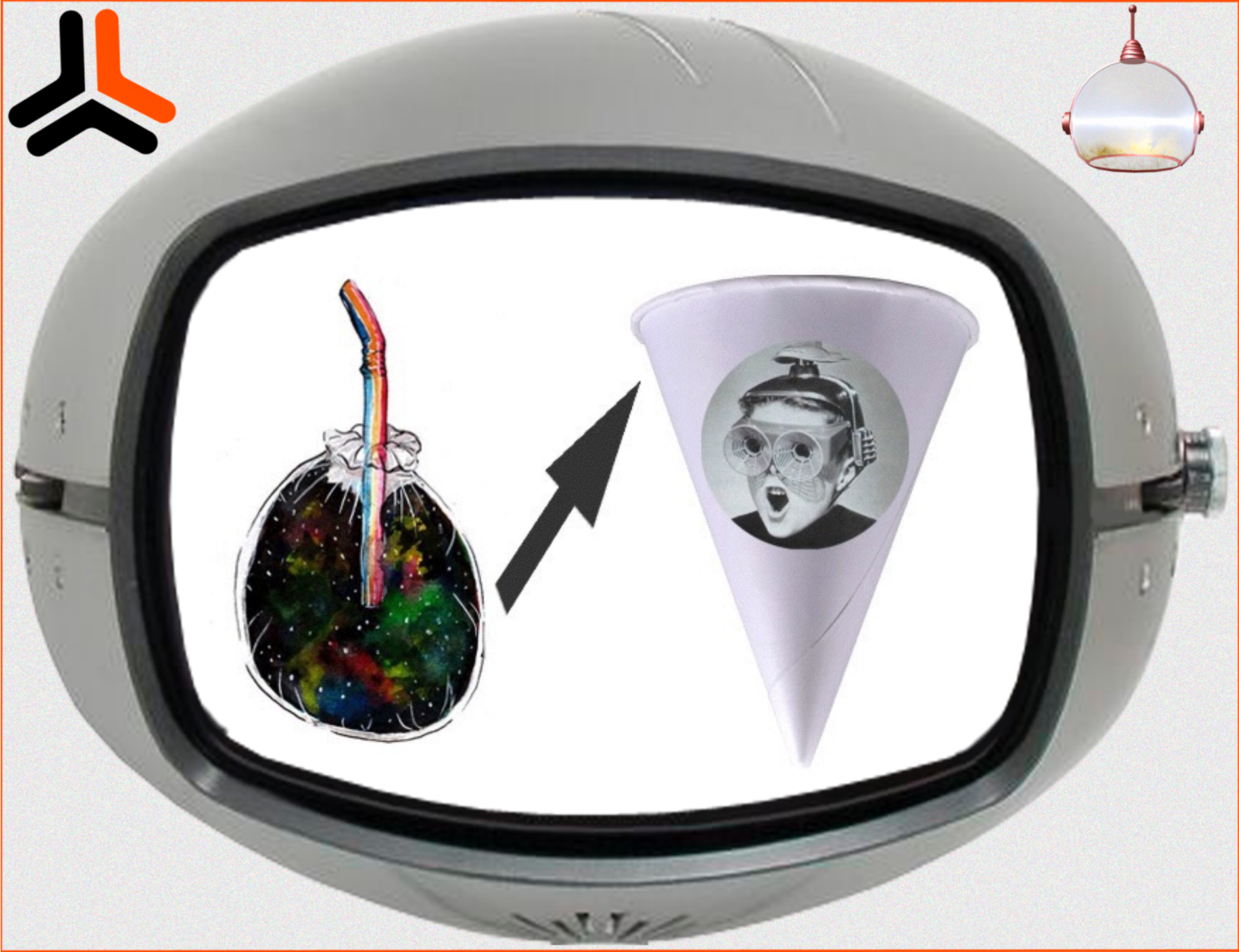
Коктейль/пунш фиолетового цвета с серебряным блеском. Разливается из прозрачного стеклянного аквариума.

Bubble gum milky way

Домашний лимончелло, йогуртовый ликер, сливки, персиковый сок, лимонный сок, сироп жвачка.

Гарниш – свежая мякоть маракуйи, сверху коктейля кейкпопс в виде планеты.

Коктейль отдается в советскую бутылочку из-под молока.



RETROFUTURE FASHIONED

Бурбон, настоянный на облепихе, апельсиновые шарики такпиоки, ангостура, сахарный сироп.

Коктейль отдается в пакете, который перевязан новогодним дождиком. Для удобства пакетик с коктейлем помещен в конусовидный бумажный стаканчик, переклеенный серебряным скотчем. Сами стаканчики с коктейлями стоят в колотом льду.

Антураж бара

Флорариумы с живыми цветами, настольные флуоресцентные лампы.

CONCEPT
catering

Персонал

Официанты в ретро футуристическом стиле

Бармены в космическом стиле - серебрянные комбинезоны, обувь и головные уборы.

Администрация мероприятия в ретро стиле

CONCEPT
catering

Площадка

Локация представляет собой подобранное или футуристично задекорированное пространство

современный футуризм

или ретро стиль

CONCEPT catering

Музыка

Музыканты играющие ретро электронику в стиле «Space»

CONCEPT
catering

Интерьер

Интерьер включает в себя любые предметы, которые напомнят о том как люди представляли будущее.

Ретро футуристические телевизоры

Компьютеры и
граммофоны

С элементами ретро стиля

Главный атрибут праздника

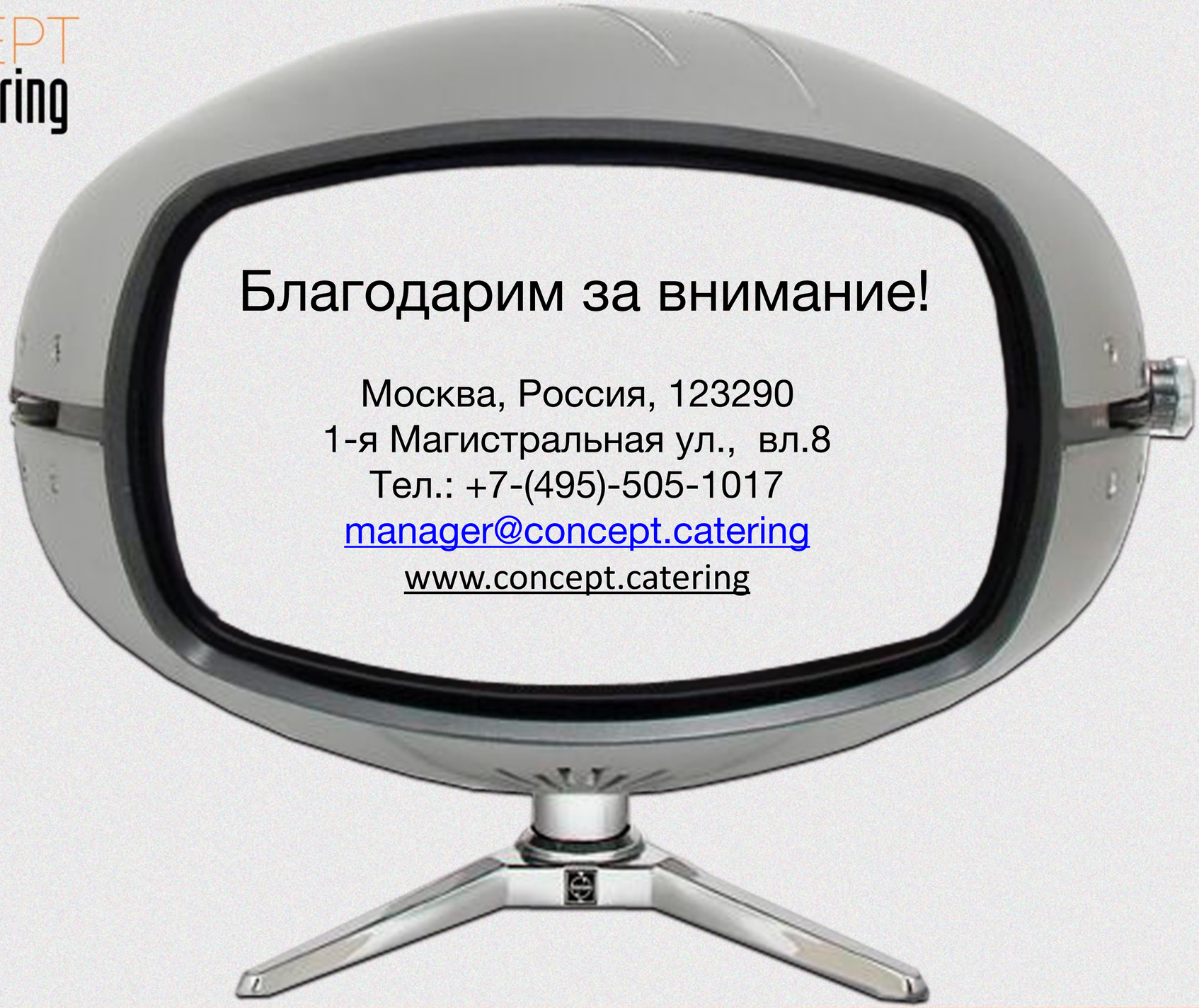
Спейс ель

В будущем люди вырубили все хвойные деревья и вместо новогодней елки наряжают игрушками и гирляндами ракету.

CONCEPT
catering

Мы создадим на вашем мероприятии нужную атмосферу, выдержим стиль, предложим гостям оригинальные блюда и напитки, разработанные и приготовленные в рамках концепции предстоящего события.

CONCEPT catering



Благодарим за внимание!

Москва, Россия, 123290
1-я Магистральная ул., вл.8
Тел.: +7-(495)-505-1017
manager@concept.catering
www.concept.catering