Esszencia Hagyomány és Evolúció

"hogy egy estén át kényeztessük Vendégeink összes érzékszervét…"

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

*Az **E**sszencia **H**agyomány és **E**volúció egészestés programcsomag alapötlete onnan származik, hogy jelenleg Magyarország fővárosában nincsen olyan színvonalas szórakozási lehetőség, amely egy komoly művészi értékeket felvonultató produkciót egy kellemes, gyertyafényes gálavacsorával párosít. Innen született hát a gondolat, hogy egy estén át kényeztessük Vendégeink összes érzékszervét.*

A méltán népszerű és mára már világszerte ismertté vált ExperiDance Esszencia produkciója az elmúlt kilenc év alatt megvalósított 6 egész estés produkció, 10 óra színpadi anyag leglátványosabb részeit, úgymond gyöngyszemeit foglalja magába, egyedi jelmez és díszlet kollekciót felvonultatva.

Az ExperiDance, a hagyományos népzenei és néptánc elemeket egy új, egészen modern stílussal ötvözve egyedi produktumot alkotott, és eme filozófiában fedezhető fel a párhuzam az ExperiDance és az Onyx között. Az Onyx étterem „tánckara" is minden este azon fáradozik, hogy az étterembe betérő Vendégek a hagyományos Magyar alap agyagok felhasználásával egy gasztronómiai csodát élhessenek át.

*A maga nemében egyedülálló produktumot felvonultató két „társulat" fuzionálásából született az **E**sszencia **H**agyomány és **E**volúció egészestés programcsomag, melyet nagy szeretettel ajánlunk minden kedves Partnerünk szíves figyelmébe céges rendezvényekre akár incentive utak gálaestéjére.*

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

AZ EXPERIDANCE TÁNCTÁRSULAT
ELKÖTELEZETTSÉGE, RÖVID TÖRTÉNETE

„Napjainkban egyre nehezebb feladatot vállal magára az a művész vagy művész csapat, aki ma Magyarországon kikapcsolódásra - a hétköznapoktól elemelve - pozitív elvonatkoztatásra szeretné bírni közönségét, nézőit. A szürke hétköznapok mellett kell az élmény, óhatatlanul kellenek az ünnepek! Kell, hogy apropó legyen egy jó étterem vagy színházi élmény kedvéért ünneplőbe öltözni kívül és belül. Fenti gondolatmenet mentén haladva társulatunk általában az ünnep apropója vagy megfűszerezője szokott lenni…”

Több mint **1 200** teltházas előadást megélt tánctársulatunk az elmúlt **9** évben minden eszközzel azon dolgozott, hogy életre hívott szellemi értékeit a nemzetközi és a magyar kultúra színpadán bemutatva, Magyarország országimázsának pozitív formálójává a „Magyar tánc utazó nagykövetévé” válhasson. Struktúránkat, ha valaki megismeri rájön rendszerünk működtető szerkezete mindig is a kreativitás, a hit és a szakértelem volt, mindezt megfűszerezve napi 13-14 óra munkával. Fő profilunk a **TÁNC** non verbális formanyelve. Tény, ha ma valaki ezen a területen szeretne értéket értékhez kapcsolni (a nézőszám volumenét is kalkulálva), akkor előbb utóbb elkerülhetetlenné válik és értékvesztő jelenünkben találkozni fog velünk, produktumunkkal. **Munkánkban, letett eredményeinkben meggyőződéssel hiszünk!**

Valljuk, a mi feladatunk a jövőben is két dologban kell, hogy kimerüljön:

JÓT ÉS JÓL KELL TUDNUNK TÁNCOLNI!

Tárgyalásaink alapjaként minden esetben az a megközelítőleg **350 millió** forintból létrehozott, utaztatható, adott helyszínen 8-10 óra alatt készre építhető repertoár szolgál, mely a feltöltődésre vágyó nagybetűs **NÉZŐT** szándékozik megcélozni. Az együttműködés fókuszában pedig minden esetben **a minőség, a közönségigény és az az egyedi táncszakmai profil áll,** mely felvázolt hármas egységben sikeresek és naprakészek vagyunk.

Társulatunk tagjai Táncművészeti Főiskolát végzett hivatásos táncosok, szám szerint 32 fő, a művészi munkájukhoz nélkülözhetetlen háttér apparátussal. Darabjaink 9 éve, Európa szerte, műfaji kategórián belül maradva, a legkeresettebb színpadi produkciók közé tartoznak. A társulat **6** egész estés show-ját több mint **850 000 néző** látta és ünnepelte. Előadásainkon célunk egészségesen ötvözni a minőséget - az arányok megtartásának figyelembevételével - a popularitással.

Színpadi ötös fogatuk, mely nézőiket estéről estére rabul ejti, nem más, mint:

a **TÁNC, a KOREOGRÁFIA, a JELMEZ, a FÉNY, a HANG,**

illetve mindezek precízen összerendezett míves kavalkádja **az ALKOTÓ** által…

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

ESSZENCIA
A RITMUS ÜNNEPE

ONYX
RESTAURANT

A Gerbeaud Ház legfiatalabb drágaköve, a különleges atmoszférájú, eklektikus stílusú ***Onyx étterem*** *lassan két éve kényezteti vendégeit gourmet ételeivel. A színek játéka, a terítékek eleganciája, a borok gazdag kínálata fogadja a vendéget. A hely egyik legfontosabb jellemzője, hogy az igen gazdag hazai és nemzetközi borválasztékból pohárral is lehet rendelni az Enomatic boradagoló rendszernek köszönhetően, mely biztosítja az optimális hűtést és garantálja, hogy a palack tartalmának minősége állandó maradjon. Az igazi izgalmat mégis az étlap jelenti! Önmagában egy kuriózum, ha étterem konyháját egy nagyon tehetséges hölgy irányítja, és nem is akárhogyan! Szulló Szabina cheffel együtt négy Chaîne des Rôtisseurs verseny győztes szakács is mesterkedik a konyhában, amilyen eredménnyel a világon talán egyetlen étterem sem büszkélkedhet. A 2008 februárjában megrendezett Hagyomány és Evolúció szakácsversenyen az Onyx étterem sous chef-je Széll Tamás bizonyult legjobbnak a legjobbak között. Nem titkolt célunk a Michelin csillag! Az ehhez vezető úton az egyik legnagyobb büszkeségünk, hogy az éttermünk alig fél év működés után már be tudott kerülni Magyarország 12 legjobb étterme közé az „Étterem és Bor Kalauz 2008" értékelése alapján.*

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Helyszín : ExperiDance Rendezvényház

Az ExperiDance 2008 júniusával, saját forrásokból kialakítva - közvetlenül a Városliget szomszédságában - megnyitotta rendezvényházát.
Az elmúlt 8 év, 1100 ExperiDance fellépése közül több mint 400 zártkörben, céges partikon furmányosabbnál trükkösebb rendezvényhelyeken bonyolítódhatott le. Tapasztalatból, a kulisszák innenső oldaláról állíthatjuk, bizony nem egy alkalommal kizárólag az emberi kreativitás és szakértelem menthette meg azt a vesztes helyzetet, amit a rosszul kiválasztott helyszín gerjesztett. Egy évben egyszer, amikor mindennek az ünneplésről, az összhangról kellene szólnia, ott, akkor, a nagy napon elveszik a lényeg, mindaz, amire hónapokon keresztül sok-sok ember készült. Mindannyian voltunk már rossz rendezvényen, pedig a műsor, az étel, kiszolgálás jó lett volna, de valami még sem stimmelt. A jól megválasztott helyszín-az esemény szempontjából roppant fontos tényező! Az ExperiDance csapata, tapasztalásaiból kiindulva, léptéket váltva, bizalommal szeretné ajánlani rendezvényházát professzionális, zártkörű események, sajtótájékoztatók, konferenciák, divatbemutatók, casting-ok, forgatások, színpadi darabok, esküvők megvalósítására. Mindezt kínálja a hely, hangulatos, kultúrált környezetben, közvetlenül a Városliget szomszédságában, kitűnő parkolási lehetőségek mellett. A helyszín kialakításánál célunk volt kiküszöbölni mindazon anomáliákat, melyet anno saját bőrünkön nap, mint nap, mi is elszenvedtünk.

Hagyomány és Evolúció menü

A koncepció alapja, egy speciális magyaros menü – a szó tradicionális, de nem elcsépelt értelmében. A modern felfogásban gondolkodó magyar éttermek feladatuknak tekintik a hagyományos magyar konyha megújítását, a modern technológiák segítségével a régi fogások modern ízlésnek megfelelővé, érdekessé formálását. A jó magyar alapanyagok (mangalica, fogas), a régi tradicionális ízek teljesen újszerű, néhol meghökkentő, néhol kissé fúziós tálalásban (a szó átvitt és szó szerinti értelmében) érdekes lehet mind a magyar, mind a külföldi közönség számára. A menüsor koncepciójában tökéletesen illeszkedik az ExperiDance Esszencia produkciójának filozófiájához: hagyományos elemek modern feldolgozásban.

A „Chef pár"

Szulló Szabina & Széll Tamás

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Vendégváró italok és falatok

Sparkling strawberry

(pezsgő eperrel)

Tokaji száraz szamorodni

Frissen facsart narancslé

Onyx limonádé

Fogadó falatok

(3 db/fő)

Füstölt pisztrángos,

Őrségi kecskesajtos,

Mangalica sonkás falatkák

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Hagyomány és evolúció menü

hagyományos magyar ízek modern feldolgozásban

Borjúláb szeletek pirított kucsmagombával, roston sült libamájjal

„Gulyásleves” consommé

Fogas filé gourmet lecsóval és túró gombóccal

Magyar tarka marha ízelítő:
Rózsaszín bélszín, marhapofa sült és uszály „szezonális főzelékkel” és véres hurkával töltött burgonya gombóccal

Magyar kecskesajt brulée

Somlói „XXI század”

Gerbeaud kávé kézműves bonbonnal

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Borsor

Csopaki Olaszrizling - Jásdi pincészet

Szekszárdi Kadarissimo – Szent Gaál pincészet

Egri Nagy-Eged Bikavér – Gróf Buttler pincészet ***vagy*** *Villányi Ermitage – Bock pincészet*

Tokaji Aszú 6 puttonyos - Royal-Tokaji pincészet

Szénsavas és szénsavmentes ásványvíz

Az italcsomag vendégenként 3x0,15 liter száraz, 0,05 litert desszert bort és az ásványvízből 0,5 litert foglal magában.

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Tradition and evolution menu

Modern adaptation of traditional Hungarian tastes

Slices of leg of veal with roasted morel and roasted goose liver

„Goulash soup" consommé

Pike perch with gourmet letcho and cottage cheese dumpling

Hungarian beef selection:
Pink-roasted tenderloin and ox-tail of beef with vegetable of the season
and black pudding-stuffed potato noodles

Hungarian goat cheese brulée

Somló sponge cake of the 21st century

Gerbeaud coffee with hand made bonbons

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Wine list

Csopaki Olaszrizling - Jásdi winery

Szekszárdi Kadarissimo – Szent Gaál winery

Egri Nagy-Eged Bikavér – Gróf Buttler winery ***or*** *Villányi Ermitage – Bock winery*

Tokaji Aszú 6 butts - Royal-Tokaji winery

Sparkling and still mineral water

The beverage package includes 3x0,15 l dry wine, 0,05 l dessert wine and 0,5 l mineral water per guest.

ONYX
RESTAURANT

Esszencia
Hagyomány és Evolúció

Esszencia Hagyomány és Evolúció csomag ára:

Esszencia Hagyomány és Evolúció csomag	
Vendégszám / fő	*N' egységár / fő*
100 - 130	*49.000,-*
130 - 160	*45.000,-*
160 - 180	*39.000,-*

Az ajánlatban szereplő ár tartalmaz minden felmerülő költséget, így a terembérleti díjat, az ExperiDance produkció árát, az étel- és italfogyasztást, a szervízdíjat, a bútor, dekorációs és technikai költségeket, azonban az ÁFA-t nem foglalja magába.

Szerződési kondíciók:

Megrendelő a díjak 50%-át és az arra a részre eső Áfa összegét szerződéskötéskor, első részletként Szolgáltató számlája ellenében, átutalással, tartozik kiegyenlíteni. Megrendelő díjak fennmaradó 50%-át és az arra a részre eső Áfa összegét második részletként, számla ellenében átutalással tartozik kiegyenlíteni a rendezvény napot követő 8 banki napon belül. Amennyiben a programot a Megrendelő szerződés aláírását követően lemondja, vagy az első részlet számláján jelzett fizetési határidő nem teljesül Szolgáltató jogosult a dátumot felszabadítani program naptárában, és a fellépti díj 50%-át, kártérítésként, fellépés lemondási kárátalányként leszámlázni. Első részlet átutalását követően fenti előadásnapokat Szolgáltató Megrendelő részére fixen rögzíti program naptárába.
A pontos vendéglétszámot a rendezvény előtt legkésőbb 7 munkanappal kérjük a Gerbeaud Háznak megadni. Ez a vendéglétszám a számlakészítésünk alapja.

A rendezvényt megelőző 7 - 14 munkanapon belül a létszám maximum 10%-al módosítható.

A rendezvény megrendelője a Gerbeaud Gasztronómia Kft. igénybe vett eszközeiért teljes kártérítési felelősséggel tartozik. A rendezvényszervező saját, illetve bármely alvállalkozója által okozott kárt megtéríteni köteles.

A Gerbeaud Gasztronómia Kft. nem vállal felelősséget a megrendelő, vagy vendégei káraiért, amennyiben az a Gerbeaud felelősségén kívül esik. Ilyen vis major esetek pl.: sztrájkok, tüntetések, utazási vagy szállítmányozási nehézségek, elektromos rövidzárlat, egyebek.
Amennyiben a rendezvény szervezője fenti ajánlatunkat írásban megrendeli, azzal fenti szerződési kondíciókat tudomásul veszi.

A részletes szerződési feltételeket személyre szabott rendezvényajánlatunk, illetve rendezvényszerződésünk tartalmazza.