



Geisha Event Valikoisessa Salissa

Geishat ovat kiehtoneet jo kauan mielikuvitusta Japanissa ja muualla ympäri maailman. Vuosisatojen ajan he ovat ilmestyneet kodeistaan illan hämärtyessä kuin perhoset koteloistaan illan teehuonekierroksille. Illanvietot ovat aina olleet tärkeä osa japanilaista liiketoimintaa ja geishan läsnäolo antaa hyvän käsityksen isännästä, jolla on varaa niin lumoaviin seuralaisiin.

TAUSTAA

Geisha ei ole vaimo eikä prostituoitu, vaan taiteilija joka ansaitsee leipänsä viihdyttämällä mahtimiehiä. Sana "gei" tarkoittaa taidetta. Geisha on koulutettu tanssija, laulaja ja soit-taja sekä älykäs keskustelija. Hän nauraa asiakkansa vitseil-le eikä koskaan paljasta tämän salaisuuksia. Hän luo drama-tiikkaa viuhkansa yksinkertaisella heilautuksella.

TAPAHTUMAN KUVAUS

Jo ovelta tuntuu kuin astuisi aivan uuteen taianomaiseen maailmaan. Sellaiseen, josta moni on uneksinut, mutta harva kokenut. Tila on somistettu visuaalisesti näyttäväksi ja japani-lainen buffet notkuu teeman mukaisia herkkuja. Lavalla ta-pahtuu perinteinen teeseremonia, johon otetaan osallistujat yleisön joukosta. Vieraita viihdyttää aidot aasialaiset tanssi-jattaret sekä muusikko.

Kesto: 4-6 h

Hinta: 199,00 / hlö + alv 22% Minimi 100 hlöä

Lisähenkilöt 99,00 / hlö + alv 22%

Juomat laskutetaan kulutuksen mukaan.

TAPAHTUMA SISÄLTÄÄ

Projektinjohto

- Suunnittelu, yhteydet, valvonta

Tapahtuman toteutus

- Valmistelu, rakennus ja purku
- Äänentoisto ja tekniikka
- Somistus
- Tapahtuman henkilökunta

Tapahtuman catering

- Japanilainen buffet

Tapahtuman ohjelmat

- Esiintyjät ja juontaja

Tapahtumatila

- Kalusteet

Tapahtumalogistiikka

Made in Japan Menu

Tomato no tsukemono - makeaa tomaattisalaattia

Ebi to kiwi no sarada - kiwihedelmiä-katkarapusalaattia

Daikon - croshi sasami - retikkasalaattia

Vihersimpukoita puolikuoreessa

Graavilohi sushikakkua

Leipää

Ebi no soghamesi - riisiä ja katkarapuja lämpimänä

Vihreätee-jasmiiniriisipudding

- hedelmächutney

- kookoslastuja



Linnankatu 11, 00160 Helsinki • Puh. 010 424 0600 • eg@eventgarden.fi • www.eventgarden.fi