



Jäänveistoa Savussa

RAVINTOLA • RESTAURANT

SAVU
 Smoked Delicacies

Jääveistoskilpailussa Tervasaassa ryhmien tehtävänä on suunnitella ja työstää jääveistos n. 50 kg:n jääkuutiosta. Kilpailussa on mahdollisuus päästää luovuus valloilleen uusin keinoin. Kuutiot muotoutuvat ihmeellisellä tavalla, kun käytössä ovat ammattilaisten välineet ja rajaton mielikuvitus.

AKTIVITEETIN KUVAUS

Ryhmien tehtävänä on suunnitella ja hahmotella paperille jääveistos, jota he lähtevät työstämään. Suunnittelun jälkeen päästään tutustumaan materiaaliin ja työstövälineisiin. Kilpailijat laittavat taltat heilumaan ja pian jääkuutiot alkavat löytää omia hahmojaan. Jokainen ryhmä nimeää ja esittelee työnsä. Tuomaristo arvioi työt ja julistaa voittajan.

- Kesto:** 4-5 h (Aktiviteetti ja ruokailu). Aktiviteetin kesto n. 2h.
Ryhmäkoko: 10-120, touko-syyskuussa 10-150
Paikka: Ravintola Savu
Ajankohta: Ympäri vuoden
Hinta: Minimi 10 hlöä / 110,00 / hlö + alv 23%
 Lisähenkilöt 11-100 / 70,00 / hlö + alv 23%
 Lisähenkilöt 101-150 / 50,00 / hlö + alv 23%
Ruokailu: Esimerkkimenu ohessa hinta 46,20 / hlö (sis. alv 23%)
 Tarjoilut eivät sisälly aktiviteetin hintaan.

PERUSHINTA SISÄLTÄÄ

Projektinjohto

- Suunnittelu, yhteydet, valvonta
- Kokous- ja illallisvaraukset

Tapahtuman toteutus

- Valmistelu, rakennus ja purku
- Tapahtuman henkilökunta

Tapahtuman ohjelma

- Jäänveisto aktiviteetti

Tapahtumalogistiikka

LISÄVELOITUKSESTA

- Viihde ja ohjelmalvelut
- Asiakaskuljetukset
- Valokuvaaja
- Graafiset materiaalit
- Give Away -lahjat

Myydään aina kokonaispakettina (aktiviteetti + menu)



Tervamestarin menu

Kaskenkaatajan keittoa
 Kermainen sienikeitto päivittäin vaihtuvalla savulihalla

Omenapuusavustettua merilohta
 Ruohosipuliperunakakkua ja Jaloviina-voikastiketta

Lettumestarin letut ja lisukelajitelma

Paahdettua pähkinää kinuskissa, Aitan parempaa mansikkahilloa, Wanhan ajan vaniljajäätelöä, terva-omenahilloketta, raparperihilloa ja kermavaahtoa



Tarjoamme teille kokonaisvaltaista tapahtumatuotantoa, jossa huolehdimme kaikista varauksista ja yhteyksistä sekä tapahtuman suunnittelusta ja tuotannosta. Asiakas voi keskittyä omaan liiketoimintaansa tapahtumajärjestäjän ansiosta.

Linnankatu 3, 00160 Helsinki • Puh. 010 424 0600 • myynti@eventgarden.fi • www.eventgarden.fi

Eventgarden / BSG Marketing Oy:llä on vastuuvakuutus ja aina turvasuunnitelma tapahtumiin. Pidätämme oikeudet ohjelman muutoksiin. Tämä dokumentti kokonaisuudessaan on Eventgarden / BSG Marketing Oy:n omaisuutta ja sen kopiointi, osittainen kopiointi, käyttö tai osittainen käyttö muuhun kuin BSG Marketing Oy:n toimittamaan palveluun on ehdottomasti kielletty.