

LA HISTORIA

SILVIA MIRÓ - CONVENCIÓN 30 ANIVERSARIO INTEGRA



CONVENCIÓN 30 AÑOS INTEGRA



SILVIA MIRÓ

“Queríamos algo especial, era la convención de nuestra empresa, no sólo un encuentro entre los empleados sino que nos uniera como una gran familia. Un evento que nos identificara como empresa.”

DESCUBRE LA HISTORIA DETRÁS DEL EVENTO

Silvia nos transmitió su necesidad de crear algo único y mágico, en un entorno que apelase a los sentidos y fuera acogedor y familiar. Querían que los empleados pudieran relacionarse con facilidad. Le planteamos un concepto creando una atmósfera familiar especial, con un menú creado específicamente para la ocasión en el que destacaban elaboraciones sencillas y divertidas, que se pudieran tomar de pie.





TRABAJO DE EQUIPO

Nos reunimos con Silvia en una primera toma de contacto, en la que escuchamos sus dudas y necesidades. Nuestro equipo se puso a trabajar a conciencia para ofrecer la mejor propuesta.

Evento informal
¿Dónde de pie?
Espacios que fluyen, tener
que poder pasar
detalles informales "de tasca"
Tapas



→ latas para
servir

EL ESTILO: EVENTO CON ALMA INFORMAL

Queríamos dar un estilo informal, eso lo teníamos claro. Todas esas personas se ven siempre en el entorno de trabajo pero la ocasión era para celebrar, un momento de esparcimiento.

Todo el evento debía disponer de cierto aire de intimidad y buscamos toques artesanales y divertidos en el servicio y todas las soluciones técnicas asociadas al tipo de evento.



→ Bajar luces
momento íntimo
aniversario







EL ESPACIO ELEGIDO: CÁLIDO Y PERSONAL

Teníamos que crear un viaje para los trabajadores de Integra. Ya conocíamos sus necesidades: 350 personas. Elegir el espacio era clave para el éxito del evento. Autenticidad, sencillez y sofisticación.... Debíamos encontrar el mejor lugar para que tantos asistentes se sintieran como en casa, un lugar informal y con encanto acogedor.





ALGO SE ESTÁ COCINANDO

El ruido de los cacharros, el bullir de la cocina, la sinfonía de los utensilios y las manos que se afanan en succulentas preparaciones... Todo está preparado para un concierto singular en el que nada se deja a la improvisación.



GASTRONOMÍA DE AUTOR

La creatividad y el sello de autor en las elaboraciones, unido a una espectacular puesta en escena, son claves para sorprender.

APUESTA CREATIVA

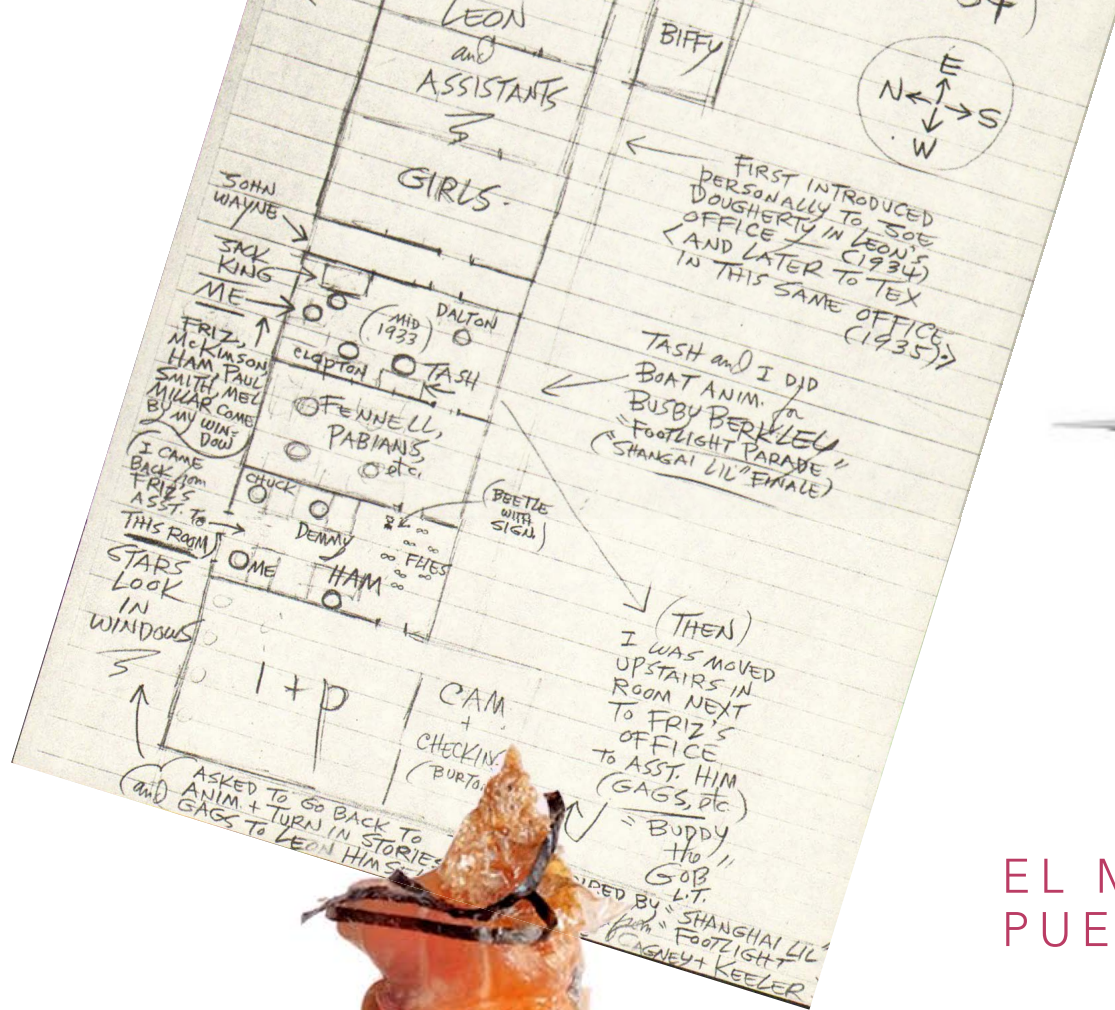
Nuestro chef creó un juego de texturas, colores y sabores para un resultado con el encanto del evento. El director adaptó sus propuestas para resultar sencillas y con sabores auténticos. Un equipo de cocina y sala comprometido y con experiencia se afanó en la búsqueda de superar todas las expectativas. El resultado no defraudó.



PORQUE LOS DETALLES IMPORTAN

Es el momento de revisar todo y cada uno de los detalles del evento. Nada se puede dejar a la improvisación si queremos conseguir que todo sea perfecto. Revisamos el plan del evento, la decoración, repasamos el servicio...

Todo está listo.



EL MOMENTO DE LA PUESTA EN ESCENA

Este evento único y con encanto sólo podría plasmarse con una ambientación preparada para disfrutar del relax y un estilo informal. Nuestros decoradores ultimaron los detalles de un entorno único en el que no podían faltar referencias al hogar, a la familia y la cercanía.



VIVIENDO EL MOMENTO

Este espacio de gran versatilidad hizo posible disfrutar de varias charlas y, tras ellas, de un servicio preparado especialmente para la ocasión. Servido de pie acentuando el estilo informal, destacaba por sabrosos aperitivos con apuestas de vanguardia.

BALANCE DE UN EVENTO ÚNICO

Una vez finalizado el evento, es necesario hacer balance para valorar si todo ha salido según lo previsto. “Las caras de sorpresa y satisfacción de los invitados son la mejor de las recompensas”, comenta Silvia. “Felicidades por ayudarnos a hacer un evento tan especial. Ya me preguntan qué tenemos preparado para el año que viene”, añade. Para nosotros, este balance es el mejor broche para una jornada en la que hemos puesto lo mejor de nosotros mismos.





FICHA TÉCNICA EVENTO

ESPACIO

Espacio Feel / La Alquería

ESTILO / DECO

Moderno y funcional

Informal

Que transmita cercanía y calidez

DETALLES

Convención aniversario con invitados
sentados

Cóctel de pie

Decoración

Photocall

Música en vivo

TÉCNICA

7 micrófonos y equipos de sonido

Pantalla gigante 3 metros para
proyección

Iluminación graduable para
ambientación

3 cámaras vídeo para realización en
directo

MENÚ CONVENCIÓN INTEGRAL

APERITIVOS FRÍOS

Jamón de Teruel y pan con tomate
Tataki de atún rojo con sésamo y
vinagreta de soja

Nuestra ensaladilla

Mejillones de roca en escabeche ligero

Cornete de puré de patata asada con
caviar

Yogurt de foie con Jagermeister

APERITIVOS CALIENTES

Arroz cremoso de longaniza de Graus y
ajo negro

Langostino gabardina con mahonesa y
pimentón

Bacalao con pilpil y crujiente de pankó

Cristal de 4 quesos con huevo de codorniz
y chips de patata

Albóndiga de secreto ibérico con salsa de
almendras y azafrán

Royal de pato, boletus y lentejas

POSTRE

Chocolate y churros

Tiramisú en texturas con 3 chocolates

POSTRE

Vino blanco Care

Macabeo-Chardonnay D.O Cariñena

Vino tinto Care Roble D.O Cariñena

Cervezas La Zaragoza



106
CREACIONES
ÚNICAS



125
PERSONAS A
SU SERVICIO



+36
ESPACIOS
EVENTOS



980
EVENTOS
REALIZADOS

CONOCE MÁS HISTORIAS EN
labastillamice.com

¿Tienes una idea para evento?
labastilla@labastilla.com

