

Business as un-usual

- » Lassen Sie Ihren Arbeitstag mit den Kollegen im Büro ausklingen.
- » Planen Sie mit Ihren Geschäftspartnern eine Besprechung oder ein Get-Together.
- » Optimieren Sie Ihre Kundenbindung. Laden Sie Ihre Kunden zu einem Sektempfang mit Finger-Food ein.
- » Krönen Sie einen erfolgreichen Arbeitstag oder einen gelungenen Vertragsabschluss mit Ihren wichtigsten Geschäftspartnern. Dazu passt ein guter Wein, Finger-Food und pikante Snacks.

Elemente:

Empfang, Finger-Food, Wein, Snackauswahl

Für die Umsetzung dieser Geschäftsevents arbeite ich mit Kooperationspartnern zusammen. Gemeinsam finden wir die richtige Lösung unter dem Motto:

Einfach-mal anders



Anfragen unter:

Fon: 040-432 765 70
Mobil: 0172-607 73 18
Mobil: 0176-553 749 48
E-Mail: janole.nausch@gmx.de
info@die-festemacher-hamburg.de

www.die-FesteMacher-hamburg.de



Anschrift:

Jan Ole Nausch
Selbstständiger Hotelbetriebswirt /
Hotelfachmann
Telemannstraße 60
20255 Hamburg – Eimsbüttel

Unser Partner für gute Weine:

weinoutlet
www.wein-outlet.com

Die schönsten Momente finden zu Hause statt



Wovon profitieren Sie?

Ich habe mich auf exklusive, private Anlässe in den eigenen vier Wänden meiner Kunden spezialisiert. Das perfekte Wohlfühl-Ambiente.

Sie sind Gastgeber und gleichzeitig Gast. Ich bringe meine Professionalität im Bereich Hospitality zu Ihnen nach Hause. Als Ihre rechte Hand bin ich da, wenn Sie mich brauchen. Einfach, persönlich, zufrieden.

Veranstaltungsbeispiele

Ein Abendessen zu Zweit, Ihr Geburtstag, ein kleiner Empfang, ein netter Abend mit guten Freunden, ein Champagnerempfang mit Finger-Food nach der Trauung.

So arbeite ich

Das persönliche Gespräch bildet die Basis. Vor Beginn der Veranstaltung weisen Sie mich in Ihre Räumlichkeiten ein, dann treffe ich Vorbereitungen. Während der Feier unterstütze ich Sie. Wenn die Gäste sich verabschiedet haben, mache ich „Klar Schiff“ - im angemessenen Umfang.

Ich helfe dort, wo große Event-Agenturen unerreichbar sind.



Ich übernehme gerne folgende Aufgaben

- » Unterstützung in der Planung
- » Unterstützung in der Organisation
- » Unterstützung in der Vorbereitung
Einkaufen / Transport
- » Eindecken und Dekorieren des Tisches
- » Empfang der Gäste
- » Servieren der Empfangsgetränke
- » Servieren der Speisen und Getränke
- » die Durchführung der Veranstaltung
- » die fortlaufende, professionelle, dezente Gästebetreuung
- » alles, was ich Ihnen bei der Veranstaltung zu Ihrer Entlastung abnehmen kann
- » die Nachbereitung / das Aufräumen in einem angemessenen Umfang

„Alles Vortreffliche ist selten“

Cicero

Meine Leistungen

- » professioneller Service
leidenschaftlicher Gastgeber
- » Vorbesprechung / Planung
- » Veranstaltungsaufbau / -abbau
- » Veranstaltungsdurchführung
- » 2 bis 25 Personen je Veranstaltungsart
Darüber? Bitte sprechen Sie mich an.
- » Empfänge / Produktpräsentationen
- » Geburtstage / Jubiläen
- » Familienfeiern
- » Dinner for Two / Candlelight Dinner

- » Auf Wunsch zusätzliches (Service-) Personal
- » Equipment*
- » Servierplatten, Snackschalen
- » Kerzenleuchter
- » Servietten, Tablettts
- » Blumenarrangements*
- » Finger-Food*
(* teils Kooperationspartner)

Wer steckt hinter der Idee?

Jan Ole Nausch
geboren 1973 in Hamburg

Hotelfachmann / Hotelbetriebswirt
Bankett-, Hotel-, Coffeeshop-, Catering-
und Eventerfahrung seit über 15 Jahren.