Здравствуйте. Вы правы, сейчас мало кого удивишь только кухней и блюдами – надо концепция. Думаю философия заведения, учитывая непростую историю Марии-Антуанетты, должна быть (ненавязчиво, с юмором), но еще и такая: Взлеты и падения рядом и никто от них не застрахован – даже короли и королевы.

Гостей встречает на входе и обслуживают фрейлины в нарядах того времени и обстановка в заведении должна быть соответствующей той эпохе. Так же меню и блюда. (Т.е. и блеск дворцовых развлечений, и рядом «ужас» непредсказуемых последствий. Скажу о чем речь, далее).

Для дополнительного привлечения посетителей, надо именинницам готовить акции.

1.Отводить их в специальную комнату-камеру (сделать) , подобную той, где держали Марии-Антуанетту до казни.

2. Потом ее оттуда должен выводить «палач» (сделать и выдавать на день рождения разовые рубашки без воротников для казни, с лого заведения, что бы помнили –жизнь коротка и полна неожиданностей,) и подводить именинницу к месту казни (сделать в заведении место с плахой, топором и т.п.)

3. Подготовить, зачитывать глашатаем и потом выдавать именинницам ( в последний момент перед «казнью») указ об их помиловании – красивый, интересный текст и оформление, лого (могу отдельно написать, если будет принято).

4. Все фотографировать и вручать фото на выходе с реквизитами заведения. Это, рубашка и «Указ» –лучшая реклама, которую будут вечно хранить и показываться друзьям и коллегам.

5. Перед открытием провести в городе ПР акцию – на запряженной лошадьми телеге провести в клетке «Марии-Антуанетту» к месту заключения, т.е. в заведение. Естественно привлечь СМИ, сделать и раздавать в соответствующем стиле листовки о Марии-Антуанетте (не все знают), о заведении и планируемых там шоу.

Пока так, будут еще мысли – добавлю. Если есть вопросы – задавайте. С ув.

Начало формы

Конец формы