

Propuesta de Valor:

Zeppelin con Restaurante, una experiencia única “ Una cena entre las nubes”
De Madrid al cielo, nunca mejor dicho.

Propuesta de Valor:

1. Experiencia única y exclusiva: Ofrecer una experiencia de cena en las alturas, a bordo de un Zeppelin, es una propuesta singular que combina la emoción de volar con el placer de una gastronomía de alta calidad. Los clientes disfrutan de una vista panorámica y de lujo, mientras saborean platos exquisitos elaborados por chefs reconocidos.

2. Gastronomía de alta gama: El restaurante en el Zeppelin se destaca por su menú gourmet, con opciones que fusionan lo mejor de la cocina local e internacional. Los ingredientes frescos y de temporada son el centro de la experiencia culinaria, y cada plato está cuidadosamente diseñado para sorprender y deleitar.

3. Exclusividad y privacidad: El servicio es personalizado, creando un ambiente íntimo y exclusivo para cada grupo de clientes. Además de la experiencia gastronómica, los pasajeros pueden disfrutar de un ambiente tranquilo y elegante, con menús típicos de un restaurante tradicional.

4. Conexión emocional y recuerdos memorables: Un viaje en Zeppelin es más que solo una comida o cena, es una oportunidad de crear recuerdos especiales. La combinación de un entorno aéreo único y un servicio excepcional permite que los clientes vivan momentos inolvidables con seres queridos, amigos o en eventos corporativos especiales.

5. Innovación y sostenibilidad: El Zeppelin puede destacarse por el uso de tecnologías innovadoras y sostenibles, como el uso de energía renovable (por ejemplo, propulsión híbrida o eléctrica), lo que no solo garantiza un impacto ambiental mínimo, sino que también resalta el compromiso con el futuro del turismo y la gastronomía.

6. Accesibilidad a destinos exclusivos: El Zeppelin no solo ofrece una comida sublime, sino que también da acceso a vistas exclusivas por las alturas de Madrid. El recorrido puede ser adaptado para aterrizar en puntos estratégicos de la ciudad, brindando a los clientes una experiencia completa que va más allá del restaurante.

En resumen, un Zeppelin con restaurante no solo proporciona una opción gastronómica, sino una vivencia sensorial y emocional sin igual, en un ambiente único, exclusivo y accesible solo para unos pocos afortunados.

Etapas de la Experiencia

Antes del Vuelo: Bienvenida Exclusiva

1. **Recepción en la Base del Zepelín:**
 - Un elegante salón de espera con vistas al zepelín.
 - Bebidas de cortesía: cócteles de bienvenida, champagne o mocktails.
 - Música ambiental o entretenimiento ligero mientras esperan el abordaje.
2. **Briefing Personalizado:**
 - Introducción sobre la experiencia del vuelo, incluyendo detalles de seguridad y una presentación del menú por parte del chef o anfitrión principal.
3. **Acceso al Zepelín:**
 - Una pasarela alfombrada para abordar, con un fotógrafo opcional para capturar el momento.

Durante el Vuelo: Gastronomía y Panoramas

1. **Ambiente Exclusivo a Bordo:**
 - **Interior decorado elegantemente:** Mesas finamente vestidas con vistas panorámicas.
 - **Iluminación cálida y ajustable:** Para cenas románticas o eventos nocturnos.
 - Asientos espaciosos con ventanas grandes para maximizar la vista.
2. **Servicio Personalizado:**
 - Cada grupo tiene un anfitrión designado que guía la experiencia y ofrece recomendaciones de menú o maridajes.
 - Azafatas y camareros atentos aseguran que cada detalle esté perfectamente atendido.
3. **Menú Gourmet de Alta Cocina:**
 - Diseñado por un chef de renombre con opciones locales e internacionales.
 - **Menú (Comida o cena):**
 - *Entrada:* Tartar de salmón con emulsión de cítricos y brotes frescos.
 - *Primer plato:* Velouté de espárragos verdes con trufa blanca.
 - *Plato fuerte:* Filete de res Wagyu con puré de chirivía y reducción de vino tinto.
 - *Postre:* Esfera de chocolate rellena de mousse de maracuyá, con salsa caliente de caramelo.
 - Opciones vegetarianas, veganas o personalizadas disponibles con aviso previo.
4. **Maridaje y Bebidas Premium:**
 - Sommelier a bordo para guiar maridajes con vinos exclusivos, cócteles diseñados para la ocasión o licores premium.
 - Bebidas sin alcohol igualmente elaboradas (cocktails, jugos frescos, etc.).
5. **Entretenimiento Ligero:**
 - Música en vivo (violines, saxofón o piano eléctrico).
 - Historias narradas sobre los paisajes que sobrevuelan.

6. **Panoramas Espectaculares:**

- Ruta de vuelo cuidadosamente planificada para maximizar las vistas (atardeceres, montañas, e iluminación nocturna de Madrid).

Después del Vuelo: Despedida Memorables

1. **Aterrizaje Suave y Seguro:**

- Desembarque tranquilo con música relajante y agradecimiento personal del chef y la tripulación.

2. **Recuerdos Exclusivos:**

- Obsequio de cortesía: una foto personalizada del vuelo, un pequeño souvenir (como una caja de chocolates gourmet), o una botella de vino.

3. **Zona de Relajación:**

- Los clientes pueden disfrutar de un último brindis o café en el salón de aterrizaje mientras comparten sus impresiones.

3. Tipos de Experiencia

1. **Cena Romántica (Parejas):**

- Decoración con pétalos de rosa, iluminación tenue, y menú personalizado.
- Ideal para aniversarios, propuestas de matrimonio o citas inolvidables.

2. **Eventos Privados o Corporativos:**

- Reservas completas del zepelín para bodas, reuniones de negocios o celebraciones.

3. **Experiencia de Día:**

- Almuerzos con vistas panorámicas a paisajes naturales.

4. **Experiencia Nocturna:**

- Vuelos al atardecer o bajo cielos estrellados, con una cena sofisticada y ambiente romántico.

4. Diferenciadores Clave

1. **Gastronomía de Alto Nivel:** Colaboración con chefs de renombre internacional.

2. **Conexión con el Entorno:** Rutas de vuelo diseñadas para destacar paisajes icónicos.

3. **Atención Personalizada:** Cada detalle, desde el menú hasta el ambiente, se adapta a las necesidades del cliente.

5. Conclusión

La experiencia de un restaurante en un zepelín no solo es una comida, sino una vivencia transformadora. Combina vistas espectaculares, alta cocina y un servicio impecable para crear recuerdos inolvidables. Este concepto puede posicionarse como una de las experiencias más exclusivas y lujosas en el mundo del turismo y la gastronomía.