

Die Mengenlehre des Deutschen Opernballs 2010

Mitarbeiter & Künstler

Rund 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 37 Nationen vor und hinter den Bühnen: 186 Künstler, Jongleure, Musiker, Tänzer und Zauberer, Wahrsager und flanierendes Entertainment, Techniker, Helfer, Hostessen, Chauffeure, Köche und Servicemitarbeiter, Spüler, Sicherheitskräfte, Kontrolleure, Reinigungsdienste, Garderobieren, Entsorger sowie zwei Ball-Ärzte und Organisatoren geben ihr Bestes.

Technik

9000 Meter Kabel, 300 Scheinwerfer, Videoprojektion im Großen Saal, 45 Mikrofone, Bühnenbild aus über 7000 LED`S. 15 Lkw haben die komplette Technik angeliefert.

Dekoration

20.000 rote Rosen, davon 10.000 mit einer Länge von 1,60m werden durch 30 Floristen arrangiert.

2.000 Meter Stoff, eine überdimensionale, im Durchmesser 20 m große Passionsblüte besetzt mit LED`S, wachsende Blüten via Videoprojektion sowie Gastronomie- und Sponsoren-Stände.

Gastronomie

In Deutschlands größtem á la Carte Restaurant werden neben 800 Vorspeisen, 1.500 Hauptgänge und zahlreiche Desserts von 50 Köchen in 4 Küchen zubereitet und von 200 Servicekräften serviert.

Unzählige Gläser, 7.000 Teller und 9.000 Besteckteile werden von 50 Hilfskräften gespült und in den Kreislauf zurückgeführt.

An 14 Ständen werden außer Getränken: Flammkuchen, Austern, Gambas, Lachs, Schinken und Wok-Spezialitäten, Tagliatelle, Rindertatar, Kaiserschmarrn, Fruchtsalat und vieles mehr angeboten. Zusätzlich ab Mitternacht 1000 Paar Weißwurst`l bei Käfer`S.

1.500 Flaschen Sekt und Champagner, 600 Flaschen Weißwein, 380 Flaschen Rotwein, 1.300 Liter Bier, 1.700 Flaschen Selters.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
