

PRESENTASJON

BOP3102
Bacheloroppgave

Vår 2017

287751

Denne oppgaven er gjennomført som en del av utdannelsen ved Høyskolen Kristiania. Høyskolen er ikke ansvarlig for oppgavens metoder, resultater, konklusjoner eller anbefalinger.

INTRODUKSJON

Dette er en presentasjon som på en oversiktig og kortfattet måte presenterer alle elementer i den visuelle identiteten, samt de ferdige profilbærerne.

INNHold

Forside.....	1
Introduksjon.....	2
Innhold.....	3

Visuell identitet

Logo.....	5
Fargepalett.....	6
Typografi.....	7
Femte designelement.....	8
Bilder.....	9

Profilbærere

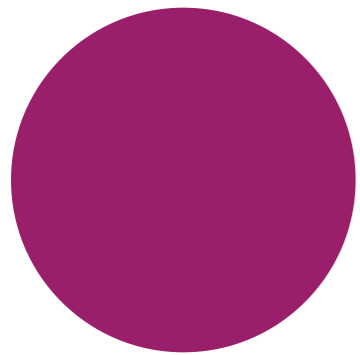
Meny.....	12
Bilder av prototype meny.....	13
Cocktailmeny.....	14
Bilder av prototype cocktailmeny.....	16
”Ukens cocktail”-kort.....	17
Nettside - desktop.....	18
Nettside mockup - desktop.....	20
Nettside - mobil.....	21
Nettside mockup - mobil.....	23
Visittkort.....	24
Bilder av prototype visittkort.....	25
Instagram.....	26
Facebook.....	27

VISUELL IDENTITET

LOGO

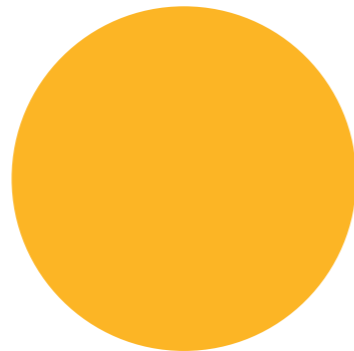


FARGEPALETT



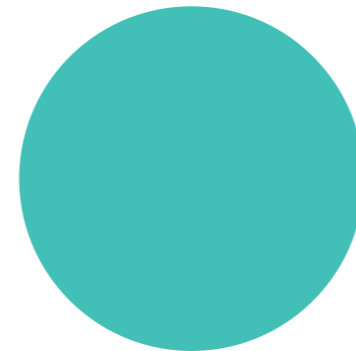
LILLA
PANTONE 7648C

C: 35% R: 159
M: 98% G: 29
Y: 23% B: 101
K: 13%



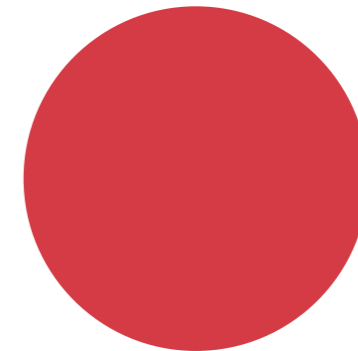
GUL
FBB523

C: 0% R: 251
M: 32% G: 181
Y: 96% B: 35
K: 0%



TURKIS
PANTONE 3255C

C: 65% R: 81
M: 0% G: 188
Y: 33% B: 184
K: 0%



RØDORANSJE
PANTONE 1797C

C: 11% R: 211
M: 91% G: 50
Y: 75% B: 57
K: 2%

TYPOGRAFI

MENGDETEKST

AVENIR

light - LIGHT

book - BOOK

roman - ROMAN

oblique - *OBLIQUE*

medium - MEDIUM

heavy - **HEAVY**

black - **BLACK**

OVERSKRIFT

PISTILLI

regular - REGULAR

LOGOFONT

PISTILLI

regular - REGULAR

TILLEGGSFONT

GENERICA

regular – REGULAR

bold – BOLD

GENERICA

regular – REGULAR

bold – BOLD

FEMTE DESIGNELEMENT



BILDER



BILDER



PROFILBÆRERE

MENY

Forretter

Urtestekt kamskjell

anrettet på gulrotmos
allergener: selleri, skalldyr

125,-

Fiskesuppe

sei, laks, reker, blåskjell,
purreløk, fennikel, gulrøtter

allergener: selleri, skalldyr, hvete
gluten

159,-

Vilt tapas

røkt ærfugl, kjøttboller av elg,
rådyr, svin eller okse, speket rådyr

allergener: selleri, skalldyr, hvete
gluten

125,-

Hvitvinsdampet blåskjell

med loff og majones

allergener: gluten, hvete, egg

165,-

Småretter

Viltburger av elg

anrettet på grovt burgerbrød
med salat, tomat, rødløk,
rødbeter og sylteagurk.
Valgfrie poteter: Pannesteekte
potetskiver, søtpotet

allergener: gluten, hvete

185,-

Fish & chips

med remulade og valgfrie
poteter: pannesteekte potetskiver,
pommes frites, søtpotet

allergener: gluten, hvete, egg

169,-

Røkt laksesmorbrød

med eggerøre og salat, tomat,
rødløk, rødbeter og sylteagurk

allergener: gluten, hvete, egg, selleri

149,-

Biffsmorbrød

anrettet på grovt brød med
tomat, rødløk, rødbeter,
sylteagurk. Valgfritt dip:
aioli, majones, BBQ

allergener: gluten, hvete, egg, laktose

189,-

Hovedretter

Kalveskanke med rotgrønnsaker

serveres med sellerirot, pastinakk, gulrøtter,
gule/hvite beter og stekte poteter

allergener: selleri

325,-

Torrfisk av torsk

anrettes på gulrotmos med kokte poteter
og hvitvinsaus

allergener: selleri, laktose

289,-

Indrefilet av okse

med stekte rotgrønnsaker og gulrotpuré

allergener: selleri

345,-

Svinemedaljong

med potetmos og stekte rotgrønnsaker,
eplemos og grillet epleskive

allergener: selleri

299,-

Dessert

Eplepai

med krem eller vaniljeis
allergener: gluten, hvete, laktose

99,-

Creme Brulee

allergener: laktose, egg

99,-

Alle desserter toppes med ferske bær som
bjørnebær, bringebær, jordbær og blåbær

Ostekake

med bringebær coulis
allergener: gluten, hvete

99,-

Sjokoladecake

med krem eller vaniljeis
allergener: gluten, hvete, laktose

99,-

Barnemeny

Pølse med pommes frites

Velg mellom pommes frites,
potetmos eller pannesteekte potetskiver

79,-

Fiskepinner

serveres med remulade eller ketchup

allergener: gluten, hvete

79,-

Barneburger

Velg mellom pommes frites eller
pannesteekte potetskiver

allergener: gluten, hvete

85,-

Kjøttboller og potetmos

Serveres med brun saus og
kokte grønnsaker

79,-

Mineralvann

Coca Cola

45,-

Coca Cola Zero

45,-

Fanta

45,-

Fanta Zero

45,-

Sprite

45,-

Eplemost

45,-

Appelsinjuice

45,-

Farris

45,-

BILDER AV PROTOTYPE MENY



COCKTAILMENY

Viseadmiralens hylleblomstfavoritt

Blodappelsinjuice, lime, ingefærøl, gin og St. Germain hylleblomstlikør
139,-

Loytnantens fruktige mojito

Pasjonsfrukt, limejuice, Schweppes Club Soda, rom
139,-

Kapteinens mørke hemmelighet

Bjørnebær, bjørnebærjuice, vodka
139,-

Admiralens sote pike

Fersken, sitronjuice, sirup, whiskey/bourbon, Farris
139,-

Sersjantmajorens lille granat

Sitronjuice, honning, angostura, Del Maguey Mezcal, tequila
139,-

Generalens kamp

Saltet karamellsaus, irish cream caramel, amaretto, melk, fløte
139,-

Majorens blå

Blåbær, sitronjuice, eggehvite, sirup, gin, angostura
139,-

Gamlebyens stjerneform

Pære, eggehvite, sitronjuice, krydret pæresirup, kardemomme, stjerneanis, Schweppes Club Soda, gin
139,-



Korporalens lille sure

Ingefær, limejuice, grapefruktjuice, bourbon
139,-

Sersjantens kirsebærtre

Sorte kirsebær, limejuice, Cola, kirsebærbrandy, bourbon
139,-

Oberstloytnantens Blue Mule

Blåbær, lime, limejuice, rosmarin, ingefærøl, blå curacao, vodka
139,-

Soldatens forbudte mjød

Jordbær, basilikum, limejuice, ingefærøl, agavesirup, vodka
139,-

Vanntroas tørsteslukkende

Granateplejuice, honning, Casal Garcia rosévin, gin
139,-

Vollgravens lille ferske

Sitronjuice, gin, Vermouth, fersk fennikel og rabarbra
139,-

Generalloytnantens fyldige

Ferske, knuste bringebær, knust is, Baileys
139,-

Militerets drom

Ferskenektar, ferskenvodka, Alize ferskenlikør
139,-

COCKTAILMENY

Militærets drøm

Ferskenektar, ferskenvodka, Alize ferskenlikør
139,-

Fenrikens lengsel

Ananasjuice, kokosmelk, blå curacao, vodka
139,-

Brigaderens knakende gode

Limejuice, kokos- og cashewmelk, hvit rom
139,-

Mørkets frembrudd

Ananasjuice, grenadine, Malibu rom
139,-

Kapteinloytnantens pikante

Grapefruktjuice, prosecco, gin, rosmarinsirup, kardemomme
139,-

Viskonstabelens ferske fiken

Eplecider, champagne, appelsinlikør, honning, fiken
139,-

Skarpskytterens blodige

Blodappelsinjuice, Campari, gin, søt Vermouth
139,-

Kvartermesterens urtespesial

Grapefruktjuice, London dry gin, rosmarinsirup
139,-



Noisom ol

Grumpy Dale

95,-

Urban APA

95,-

Bearded Porter

95,-

Hvete ol

95,-

Bonfire Blonde

95,-

Eple kjekk

95,-

Birdie Num Num

95,-

Bringebær og chili

95,-

Cascadian APA

95,-

Lutfisk ol

95,-

BILDER AV PROTOTYPE COCKTAILMENY



”UKENS COCKTAIL”-KORT



Forside

Navigation: FORSIDE | BOOK BORD | MENY | OM OSS | KONTAKT | Instagram | Facebook

epoke
restaurant & lounge

Våre cocktails

Våre rustikke cocktails er smaksrike, og lages av våre gode, kunnskapsrike bartendere. Det benyttes kun ferske råvarer av beste kvalitet. De fleste urter, høsterviselv, vår bakgård, mens fruktene og bærene kommer fra vår lokale leverandør.

Vårt øl

Våre ølsorter kommer fra vår lokale leverandør Neisom Gård. De leverer øl av beste kvalitet, og de aller nyeste ølsortene finnes i vårt sortiment. Vi vil med stolthet presentere de nyeste og mest smaksrike ølsortene som vi kan garantere at vil falle i smak.

Våre retter

Våre retter er laget av kortreiste, lokale råvarer. Kjøkkensjef og kokk Markus Markussen er jeger og jakter jevnlig i nærområdet og rett over grensen til Sverige for at Epoke skal servere de ferskeste råvarene til våre gjester. Mye av grønnsakene høstes i vår bakgård.

© Epoke Restaurant & Lounge 2017

Hover "om oss" - drop down meny

Navigation: FORSIDE | BOOK BORD | MENY | **OM OSS** | KONTAKT | Instagram | Facebook

epoke
restaurant & lounge

- VÅRT KONSEPT
- VÅRE RÅVARER
- HISTORIE
- EPOKE I MEDIA

Hover + klikk "vårt konsept"

Navigation: FORSIDE | BOOK BORD | MENY | **OM OSS** | KONTAKT | Instagram | Facebook

epoke
restaurant & lounge

- VÅRT KONSEPT**
- VÅRE RÅVARER
- HISTORIE
- EPOKE I MEDIA

Inne på "vårt konsept"

FORSIDE
BOOK BORD
MENY
OM OSS
KONTAKT

vårt konsept

Epoke er et nytt restaurant- og loungekonsept som finner sted i Gamlebyen sentrum. Epoke åpnet høsten 2016, og har siden blitt et populært sted for både den yngre og eldre garden. Konseptet vårt baserer seg på en kombinasjon av moderne og rustikk tilnærming til målgruppen, der vi i hovedsak fokuserer svært mye på våre cocktails. Vår varierte cocktailmeny gir deg en fantastisk og tilfredsstillende smaksopplevelse med spennende kombinasjoner. I tillegg til smak er våre dyktige bartendere nøye med å gi deg en cocktail med en flott presentasjon, bestående av våre friske urter, frukter og bær.

Markus Markussen er daglig leder og hjernen bak dette restaurant- og loungekonseptet. Han har selv mange års erfaring innenfor bransjen, og har bodd i Fredrikstad i mange år. Konseptet ble satt i live etter at Markus med en god del observasjoner som grunnlag syntes at Gamlebyen trengte noe nytt og mer appellerende til den yngre garden. "Vi er nødt til å vise Gamlebyens enorme potensiale til å bli enda mer poulær blant yngre. I tillegg trenger vi noe mer en bare brune puber her. Tanken var også å gi Gamlebyen et annerledes sted der man kan nyte en god middag på dagtid og spennende cocktails på kveldstid uten å få tærne trampet på".

”

Vi er nødt til å vise Gamlebyens potensiale til å bli enda mer populær blant yngre

© Epoke Restaurant & Lounge 2017

Inne på "book bord"

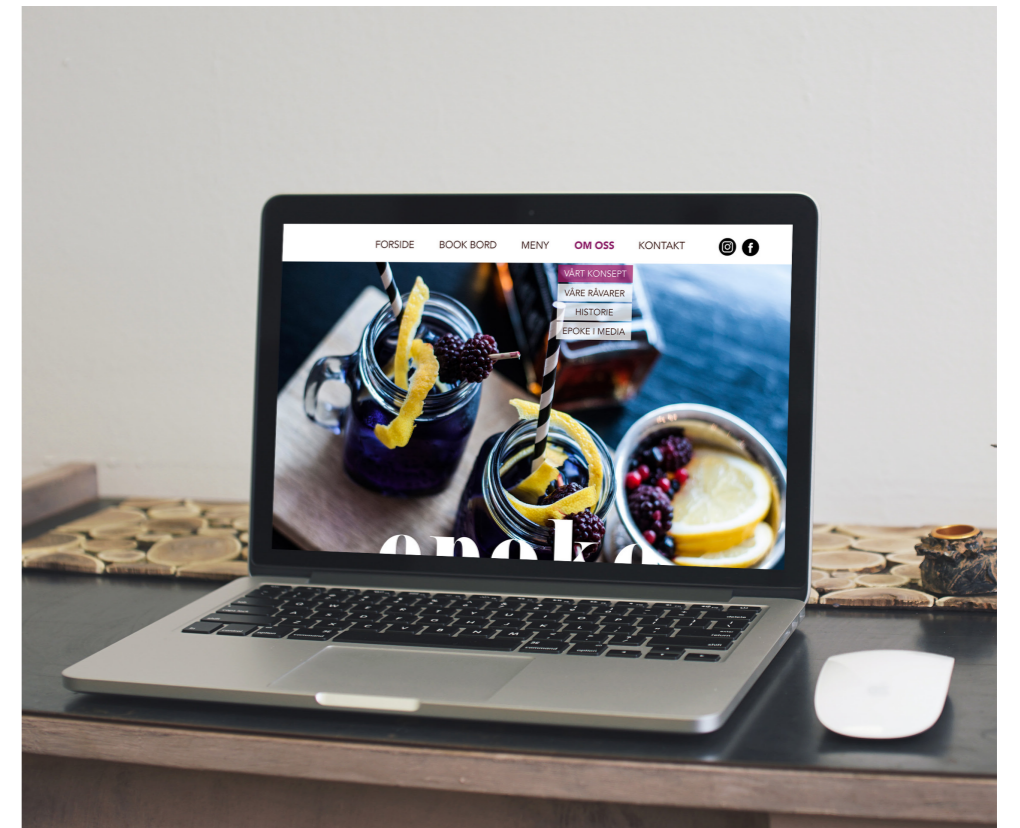
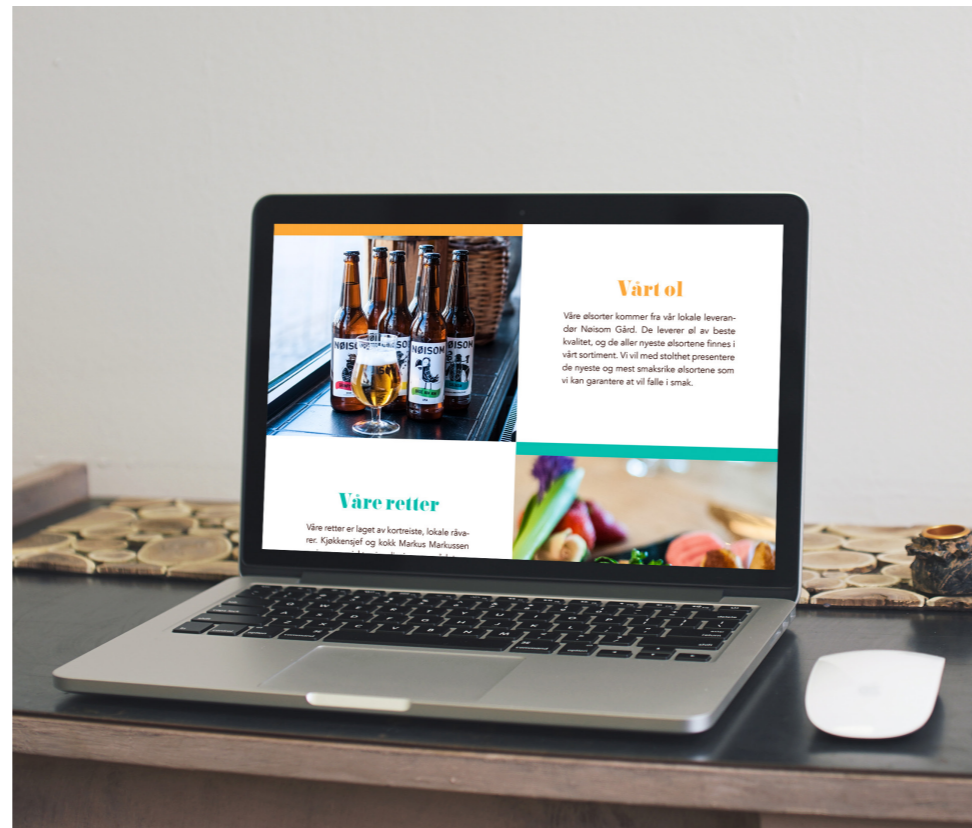
book bord

mai

M	T	O	T	F	L	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

© Epoke Restaurant & Lounge 2017

NETTSIDE MOCKUP - DESKTOP



Forside



The home screen features a top navigation bar with social media icons for Instagram and Facebook, and a hamburger menu icon. Below the navigation bar is a hero image of three cocktails in jars with the text "epoke restaurant & lounge". The main content area consists of four sections, each with an image and a text block:

- Section 1:** Image of three cocktails in jars. Text: "Våre rustikke cocktails er smaksrike og lages av våre gode, kunnskapsrike bartendere. **Les mer**"
- Section 2:** Image of a beer in a glass with a lime wedge. Text: "Våre ølsorter kommer fra vår lokale leverandør Nøisom Gård, og leverer øl av god kvalitet. **Les mer**"
- Section 3:** Image of several beer bottles on a tray. Text: "Våre retter er laget av kortreiste, lokale råvarer. Kjøkkensjef Markus Markussen jakter mye selv. **Les mer**"
- Section 4:** Image of a plate of food with fish and potatoes. Text: "© Epoke Restaurant & Lounge 2017"

Trykket på menyknapp



The menu screen features a top navigation bar with social media icons and a hamburger menu icon. Below the navigation bar is a hero image of three cocktails with the text "epoke restaurant & lounge". A vertical menu is overlaid on the right side of the hero image, listing the following options:

- FORSIDE
- BOOK BORD
- MENY
- OM OSS
- KONTAKT

The main content area consists of four sections, each with an image and a text block:

- Section 1:** Image of three cocktails in jars. Text: "Våre rustikke cocktails er smaksrike og lages av våre gode, kunnskapsrike bartendere. **Les mer**"
- Section 2:** Image of a beer in a glass with a lime wedge. Text: "Våre ølsorter kommer fra vår lokale leverandør Nøisom Gård, og leverer øl av god kvalitet. **Les mer**"
- Section 3:** Image of several beer bottles on a tray. Text: "Våre retter er laget av kortreiste, lokale råvarer. Kjøkkensjef Markus Markussen jakter mye selv. **Les mer**"
- Section 4:** Image of a plate of food with fish and potatoes. Text: "© Epoke Restaurant & Lounge 2017"

Trykket på om oss - hover "konsept"



The "Om oss" screen features a top navigation bar with social media icons and a hamburger menu icon. Below the navigation bar is a hero image of three cocktails with the text "epoke restaurant & lounge". A vertical menu is overlaid on the right side of the hero image, listing the following options:

- OM OSS
- KONSEPT
- RÅVARER
- HISTORIE
- I MEDIA

The main content area consists of four sections, each with an image and a text block:

- Section 1:** Image of three cocktails in jars. Text: "Våre rustikke cocktails er smaksrike og lages av våre gode, kunnskapsrike bartendere. **Les mer**"
- Section 2:** Image of a beer in a glass with a lime wedge. Text: "Våre ølsorter kommer fra vår lokale leverandør Nøisom Gård, og leverer øl av god kvalitet. **Les mer**"
- Section 3:** Image of several beer bottles on a tray. Text: "Våre retter er laget av kortreiste, lokale råvarer. Kjøkkensjef Markus Markussen jakter mye selv. **Les mer**"
- Section 4:** Image of a plate of food with fish and potatoes. Text: "© Epoke Restaurant & Lounge 2017"

Inne på "vårt konsept"

📷 f
☰



vårt konsept

Epoke er et nytt restaurant- og loungekonsept som finner sted i Gamlebyen sentrum. Epoke åpnet høsten 2016, og har siden blitt et populært sted for både den yngre og eldre garden. Konseptet vårt baserer seg på en kombinasjon av moderne og rustikk tilnærming til målgruppen, der vi i hovedsak fokuserer svært mye på våre cocktails. Vår varierte cocktailmeny gir deg en fantastisk og tilfredsstillende smaksopplevelse med spennende kombinasjoner. I tillegg til smak er våre dyktige bartendere nøye med å gi deg en cocktail med en flott presentasjon, bestående av våre friske urter, frukter og bær.

”

Vi er nødt til å vise Gamlebyens potensiale til å bli enda mer populær blant yngre

Markus Markussen er daglig leder og hjernen bak dette restaurant- og loungekonseptet. Han har selv mange års erfaring innenfor bransjen, og har bodd i Fredrikstad i mange år. Konseptet ble satt i live etter at Markus med en god del observasjoner som grunnlag syntes at Gamlebyen trengte noe nytt og mer appellerende til den yngre garden. "Vi er nødt til å vise Gamlebyens enorme potensiale til å bli enda mer populær blant yngre. I tillegg trenger vi noe mer en bare brune puber her. Tanken var også å gi Gamlebyen et annerledes sted der man kan nyte en god middag på dagtid og spennende cocktails på kveldstid uten å få tærne trampet på".

© Epoke Restaurant & Lounge 2017

Inne på "book bord"

📷 f
☰



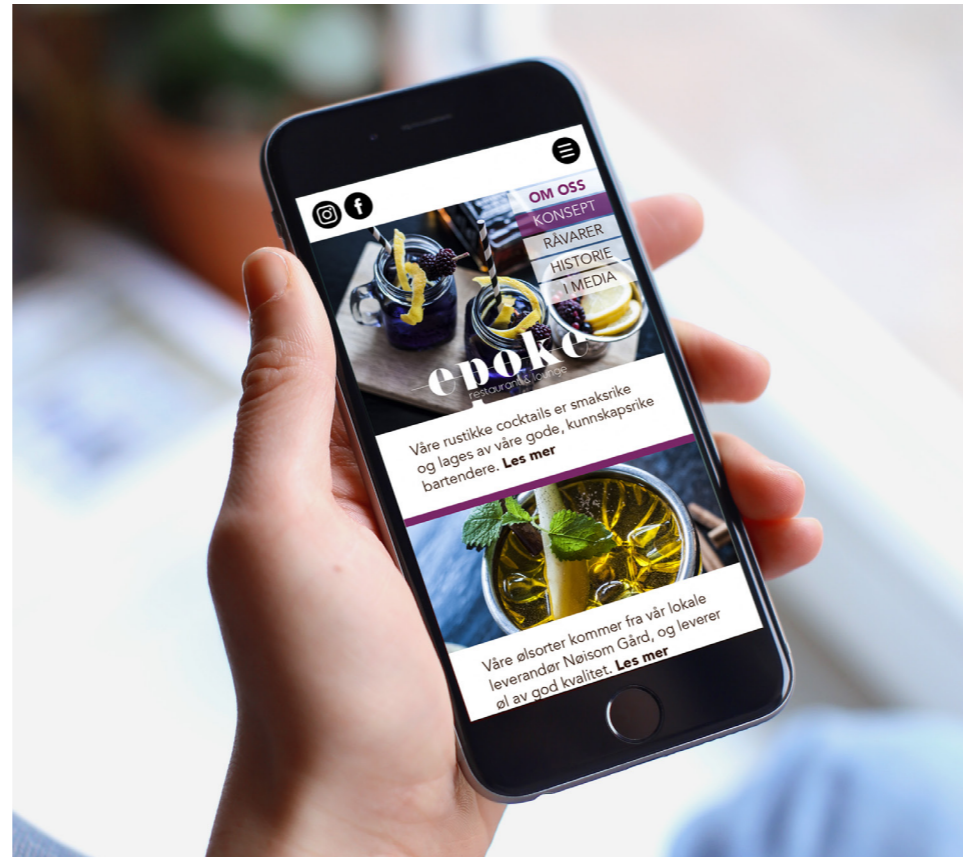
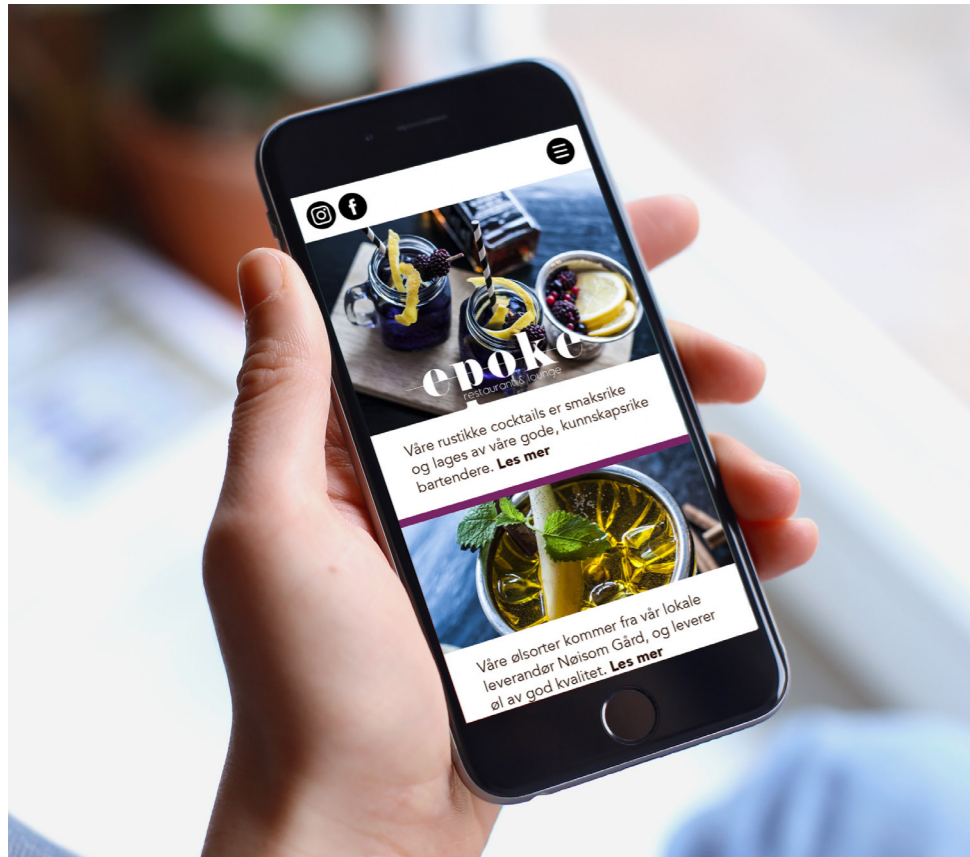
book bord

mai

M	T	O	T	F	L	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

© Epoke Restaurant & Lounge 2017

NETTSIDE MOCKUP - MOBIL



VISITTKORT



BILDER AV PROTOTYPE VISITTKORT



INSTAGRAM

instagram.com

restaurantepoke ⚙️

Rediger profil

Epoke Restaurant & Lounge Velkommen til vår restaurant og lounge midt i historiske Gamlebyen i Fredrikstad! Vi holder åpent hver dag kl. 11-02.30. 📍 #restaurantepoke www.restaurantepoke.no

9 innlegg 0 følgere Følger 0

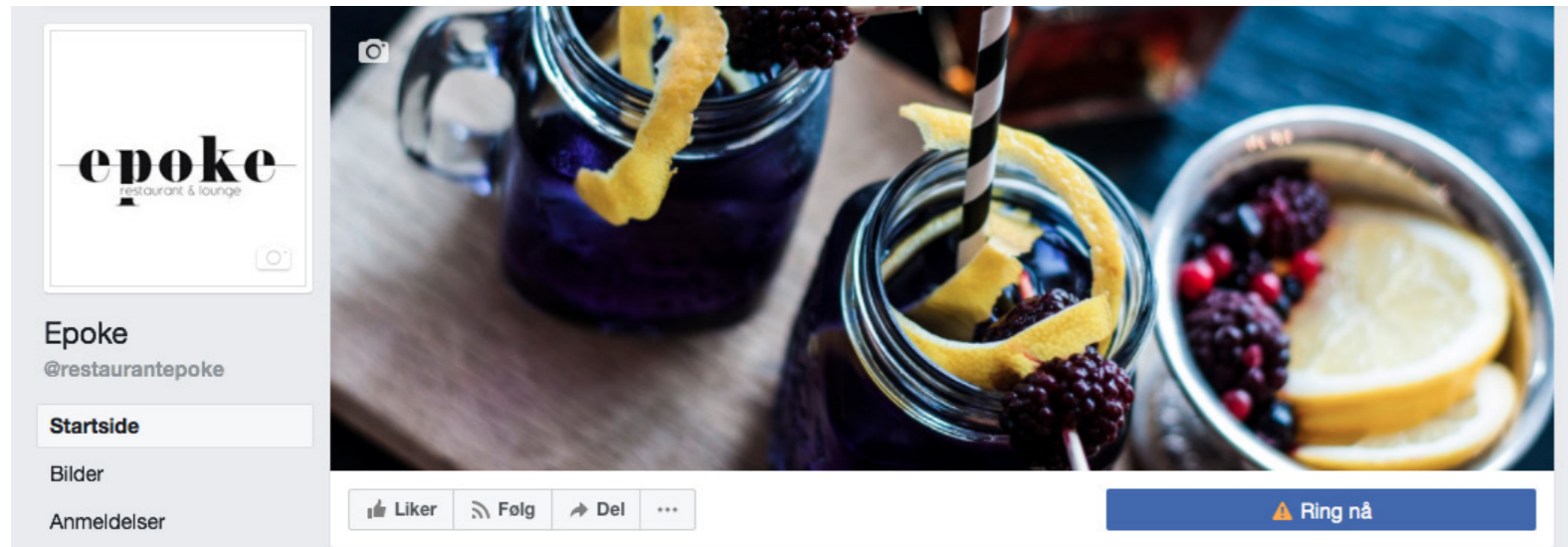
instagram.com

restaurantepoke

Vær den første til å like dette. 10 t

restaurantepoke Vil du vite hvordan man lager ukens friske blåbærcocktail? Trykk på play og vi tar deg gjennom prosessen! Lykke til og velbekomme 🍷 Du er også hjertelig velkommen til å nyte den til kun 99kr på Epoke

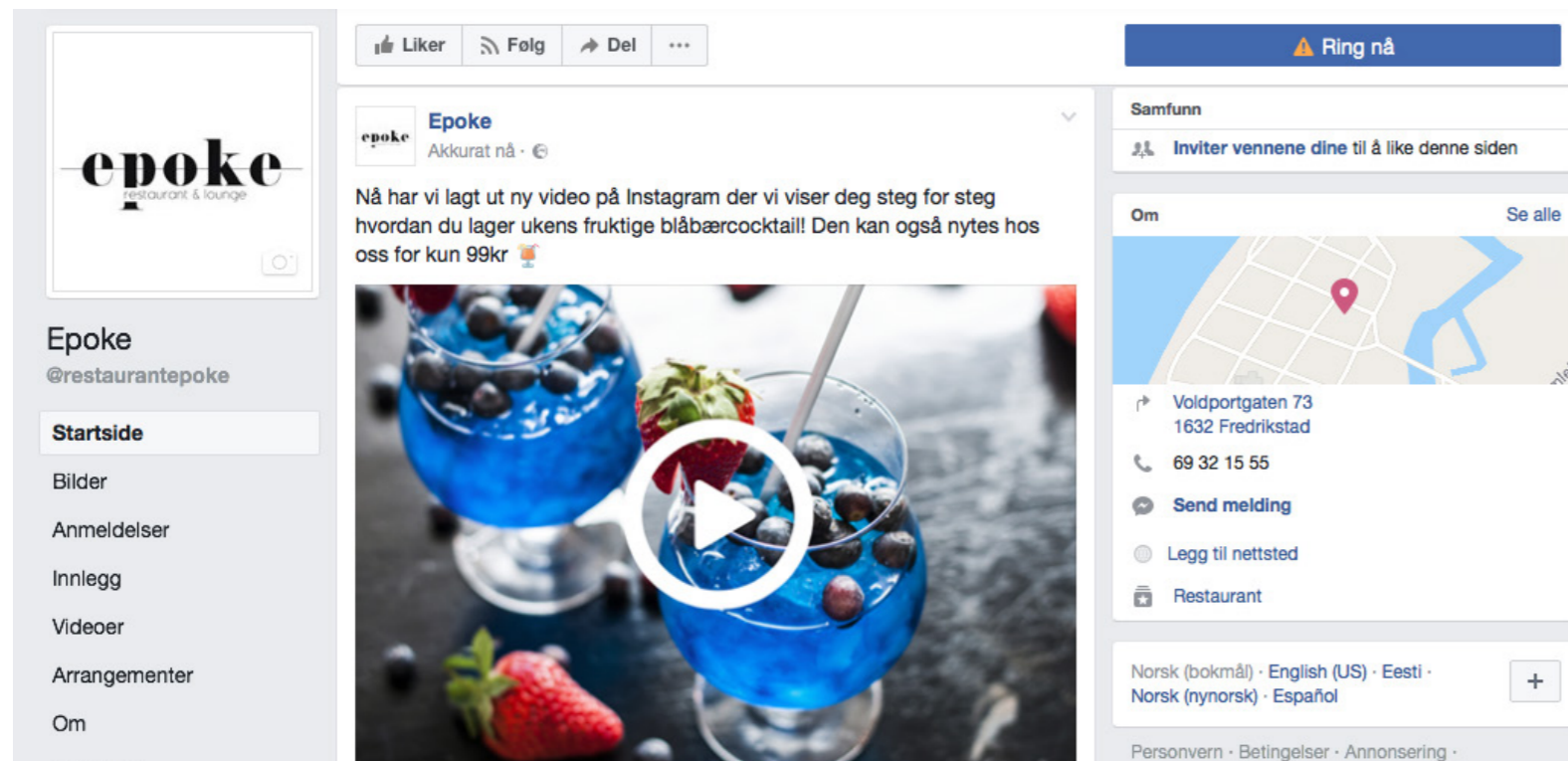
FACEBOOK



Epoke
@restaurantepoke

Startside
Bilder
Anmeldelser

Liker Følg Del ... Ring nå



Liker Følg Del ... Ring nå

Epoke
Akkurat nå · 🌐

Nå har vi lagt ut ny video på Instagram der vi viser deg steg for steg hvordan du lager ukens fruktige blåbærcocktail! Den kan også nytes hos oss for kun 99kr 🍷

Samfunn
Inviter vennene dine til å like denne siden

Om Se alle

Voldportgaten 73
1632 Fredrikstad

69 32 15 55

Send melding

Legg til nettsted

Restaurant

Norsk (bokmål) · English (US) · Eesti · Norsk (nynorsk) · Español

Personvern · Betingelser · Annonsering