



Open Bar

Dlaczego My?

Przejrzysta oferta z możliwością wyboru trzech poziomów jakości oraz szerokości asortymentu.

Doświadczenie zapewniające oryginalną i niezapomnianą imprezę.

Obsługa barmańska na najwyższym poziomie.

Bar-catering z całym zapleczem zarówno dla dużych masowych imprez jak i mniejszych bardziej kameralnych eventów.

Dojazd w dowolne miejsce: do biura, hotelu czy restauracji, gdziekolwiek organizujecie Państwo imprezę.

Optymalna alternatywa do standardowo serwowanych alkoholi – pełna paleta autorskich oraz klasycznych cocktaili.

Propozycje odpowiadające tematowi przyjęcia, specyficznej kolorystyce czy motywowi przewodniemu imprezy.



Open Bar

Model open baru - ilość serwowanych alkoholi i cocktaili jest nieograniczona w założonym przez organizatora czasie.

Cocktaile bazujące na markowych alkoholach i naturalnych produktach.

Oprócz cocktaili alkoholowych, bezalkoholowych i alkoholi mocnych, w barze znajdują się także wina oraz piwa.

Naszą specjalnością są cocktaile podawane na przecierach owocowych z ekologicznych składników.

Cena obliczana jest na podstawie ilości zgromadzonych Gości oraz czasu działania baru.



Jak pracujemy?

Pytamy, rozmawiamy, doradzamy

Wiele lat pracy w branży pomaga nam w pełni dopasować się do oczekiwań Gości.

Chętnie dzielimy się naszymi doświadczeniami, dlatego zawsze zachęcamy uczestników do rozmowy.

Karta produktów jest zawsze ustalana indywidualnie i dopasowana do potrzeb Gości.

Wszystkie eventy przygotowujemy ze starannością i dbałością o każdy szczegół. Nawet najzwyczajsze przyjęcie zamieniamy w wyjątkowe wydarzenie, pełne niezapomnianych wrażeń.



Doświadczenie

Posiadamy doświadczenie w obsłudze eventów do 1.500 osób, m.in.:

- Otwarcia inwestorskie galerii handlowych
- Oddania do użytku inwestycji budowlanych i komercyjnych
- Uroczyste otwarcia wystaw
- Oprawy dla wystawców targów
- Premiery nowych modeli aut w salonach samochodowych
- Eventy w parkach maszynowych oraz na świeżym powietrzu.



W cenie pokazu

Pracujemy kompleksowo
i dostarczamy:

- Wszystkie niezbędne składniki
- Sprzęty barmańskie
- Szkło i lód
- Mobilny bar z transportem
- Wachlarz koktajli w ramach wybranego wariantu
- Dodatkowe moduły z degustacją wina lub whisky.

Organizator wskazuje termin i miejsce, cała reszta jest po naszej stronie.

SILVER

KOKTAJLE:

- Wódka sour
- Whisky sour
- Gin tonic z twistem z ogórka i listkiem mięty
- Margarita pomarańczowa

ALKOHOLE:

Wódka Wyborowa
Whisky Great Mac/Scots Lion
Rum Havana Club 3
Gin Beefeater
Tequila Olmeca Blanco

CENY:

4h – 69 zł netto od osoby
5h – 86 zł netto od osoby
6h – 104 zł netto od osoby
8h – 138 zł netto od osoby

GOLD

KOKTAJLE:

- Wódka Sour Maracuja
- Old Fashioned
- Mint Juliep
- French 75
- Caipiroska
- Daiquiri

ALKOHOLE:

Wódka Absolut
Whisky Copper Dog Blended Malt
Rum Plantation Blanco
Gin Tanqueray
Tequila Espolon Silver
Brandy Cardinal Mendoza

CENY:

4h – 89 zł netto od osoby
5h – 109 zł netto od osoby
6h – 132 zł netto od osoby
8h – 177 zł netto od osoby

PLATINIUM

KOKTAJLE:

- Wódka Sour Maracuja
- Old Fashioned
- Mint Juliep
- French 75
- Cairoska
- Daiquiri klasyczne/mango/maracuja
- Pornstar Martini
- Cosmopolitan

ALKOHOLE:

Wódka Kettle One
Whisky Oban 14
Rum Dos Maderas 5+5
Gin Tanqueray no. 10
Tequila Don Julio Blanco
Brandy Carinal Mendoza
Koniak Martell Blue Swift

CENY:

4h – 169 zł netto od osoby
5h – 212 zł netto od osoby
6h – 259 zł netto od osoby
8h – 338 zł netto od osoby

Koszty stałe

Wynajem Modułu Barowego: 750 zł netto
(minimum 2 moduły)

Barman: 750 zł netto

Hostessa: 450 zł netto

Dojazd: 80 groszy za kilometr

*Przy grupach poniżej 30 osób dokonujemy indywidualnej wyceny.

*Przy grupach powyżej 150 osób również dokonujemy
indywidualnej wyceny.



O nas

Na rynku eventów alkoholowych od 2007 roku.

Ponad 2 000 przeprowadzonych degustacji oraz warsztatów.

Grupa pasjonatów i specjalistów z różnych dziedzin alkoholi i cygar.

Praca dla najbardziej wymagających klientów: segment super-premium, zarządy, konferencje międzynarodowe, grupy menadżerskie.

Obsługa w języku angielskim.

Doświadczenie pozwalające na szybkie dostosowanie się do warunków oraz oczekiwań uczestników.



Zaufali nam



Colian



BCG



SIEMENS

H+H
PARTNERS IN WALL BUILDING

PICK AND TASTE



tel.: +48 22 855 55 05
info@pickandtaste.pl