

# quiénes somos BAR CONCEPT

Bar Concept es el desarrollo empresarial de Long Beach Cocktails, líderes en el sector de la coctelería española y es el equipo detrás de la reciente apertura del superspacio The Cocktail Room en Madrid.

Los mejores bartenders procedentes de Madrid, París, Budapest y más ciudades que se van incorporando a nuestro equipo, se encuentran en España para expandir y difundir la cultura del bar.

Nos avala una gran experiencia en el mundo del bartending: más de 12 años de servicio en barras de coctelería americana y en eventos de todo tipo, entrenamiento a los bartenders del grupo Hard Rock Cafe en sus aperturas internacionales, cursos de coctelería moderna y flair para particulares y empresas, participaciones en campeonatos internacionales de coctelería, además de facilitar material de coctelería profesional y elaborar cartas de coctelería para numerosos locales y de impartir los seminarios de coctelería más sonados de España, apoyados por Tanqueray, ACR, WIRSPA, IP Bartenders de Londres, Steve Olson (AKA Wine Geek) de Nueva York, Evolution, Maker's Mark... Y una fluida comunicación con las personalidades internacionales más influyentes y reconocidas en el ámbito de las bebidas.

Representamos la élite de la coctelería móvil en España, abarcando una gran oferta de productos y servicios en el mundo de la hostelería y la coctelería para satisfacer las necesidades del sector:

- Consultoría de coctelería para marcas, empresas y establecimientos.
- Cursos de coctelería moderna y bartending para particulares, locales y empresas.
- Organización de servicios de catering de cócteles en eventos y fiestas de todo tipo.
- Creación de cartas de coctelería para locales y empresas.
- Distribución y venta de material; equipamiento para barras de coctelería.

Nuestro valor añadido es crear un ambiente cómodo que hace al cliente —preferimos llamarle *huésped*— participe de todo lo que sucede en la barra, que se sienta como una pieza más del espectáculo. Y nuestro equipo lo logra con un lenguaje atractivo, divertido y sincero, siempre respetando la relación barman-cliente y las normas básicas de hostelería.

## de dónde venimos: el FLAIR BARTENDING

Flair es simplemente una forma original y diferente de servir. Una verdadera exhibición de movimientos y técnicas aplicadas a la elaboración de bebidas, el colofón del servicio. El cliente comienza a disfrutar antes de que le sirvan la bebida. Todo un despliegue de técnicas de flair se ponen al servicio de un espectáculo que comienza cuando alguien se acerca a la barra y pide un cóctel. Partimos de la base de que todo lo que está detrás de la barra es un elemento acrobático potencial. Los vasos, la coctelera, los hielos, la fruta, las botellas de alcohol y zumo empiezan a volar para terminar creando una mezcla nueva y excitante, hecha especialmente para ti. El flairbartending deleita la vista y el gusto de los paladares más exigentes. Además de todo esto, el rol de nuestros bartenders es el de anfitriones que se preocupan por que a sus huéspedes no les falte de nada, que se sientan bien atendidos y totalmente integrados.

## hacia dónde vamos

Nos dirigimos a la consecución de una nueva forma de entender la coctelería, más acorde con las tendencias que se están imponiendo en el mundo de la restauración, donde, si bien el sabor es el cimiento y base, no sólo es éste lo que cuenta. Rescatando los valores de la coctelería seria y universal y haciéndola accesible para todos.

## EVENTOS PARTICULARES, CORPORATIVOS Y DE EMPRESA

### Tarifas\*

**Prestación de x Nº de flairbartenders** (cocteleros acrobáticos) durante el evento —máximo 3-4 horas— con todo su material de coctelería (gomas de bar, cocteleras, zumeras, organizadores y demás utensilios necesarios para la preparación de los cócteles).

**600 € por coctelero** — Por cada hora extra (fuera de las 3-4 iniciales) se cargarán 150 € por coctelero.

**Prestación de x Nº de bartenders** (no flair) —máximo 3-4 horas— con todo su material de coctelería, para un servicio de alta calidad de bebidas cuando se pide más discreción y no flair.

**500 € por coctelero** — Por cada hora extra (fuera de las 3-4 iniciales) se cargarán 150 € por coctelero.

**Barback** (ayudante de barra) para montaje, desmontaje, preparación previa, reposición y carga. (obligatorio si se contrata barra y/o cristalería).

**170 € por barback** — Por cada hora extra (fuera de las 3-4 iniciales) se cargarán 120 € por ayudante.

**Barra móvil** “Cocktail Station Pro” (metacrilato negro y acero inoxidable) y contrabarra

**350 € por barra + contrabarra**

**Cristalería** variada: cosmo, martini, highball, high tube, catalina, old fashioned...

**1 unidad por pax por hora**

Copa cosmo - **1,15 € /u**

Vaso highball - **1 € /u**

Vaso high tube - **1 € /u**

**Ingredientes** (destilados, licores, jarabes, zumos, fruta fresca, especias, amargos, etc...).

Estos precios pueden variar según la carta de cócteles y si no se tiene contratado otro catering de bebidas estándar (copas, vino, cerveza). El hielo puede añadirse en zona metropolitana de Madrid.

**Hasta 125 pax: 290 €**

**125 – 250 pax: 400 €**

**250 – 350 pax: 500 €**

**350 - 500 pax: 590 €**

**Desplazamiento / Alojamiento / Dietas** (aplicable a eventos fuera de la ciudad de Madrid).

**1 - 2 personas: 570 € / día** (si se requiere 1 noche extra, añadir 150€)

**3 personas: 690 € / día** (si se requiere 1 noche extra, añadir 250€)

**4 personas: 850 € / día** (si se requiere 1 noche extra, añadir 300€)

Estos precios son para alojamiento en temporada baja y sin ferias en la ciudad.

### Requisitos técnicos necesarios para nuestro servicio y actuación

- Altura mínima de 2,3 m.
- 1,5 m de espacio entre la barra y la contrabarra (o el fondo del stand).
- Toma de agua con pila cercana.
- Toma de corriente cercana.

(Si no se contrata barra ).

- Barra de 2 m de largo por 90 cm de ancho.
- Contrabarra de 1,5 m de largo por 50 cm de ancho.
- 3 barcas blancas grandes (1 para agua + 1 para descarte + 1 para hielo).
- Basura grande.

\* Estos precios no incluyen IVA (18%)