

OPEN BAR / BARRA LIBRE

Un servicio integral con bartenders profesionales, cristalería y los mejores destilados.

Presentamos dos opciones de **Barra Libre por 3 horas**, diseñadas para complementar sus banquetes, asados o eventos corporativos. Ambas opciones garantizan flujo constante y atención de primer nivel.

BARRA CLÁSICA (MEDIUM)

Coctelería Tradicional

- Pisco Sour Clásico.
- Mojito Clásico (Menta y Limón).
- Caipirinha & Caipiroska.
- Daiquirí.
- Espumante.

Cervezas y Sin Alcohol

- Cervezas Nacionales (Lager).
- Jugos naturales y Bebidas gaseosas.
- Agua mineral con y sin gas.

\$ 14.500 Neto p/p

TARIFA PARA 3 HORAS DE BARRA LIBRE

BARRA PREMIUM VIP

Mixología y Spritz

- Aperol Spritz & Ramazzotti Spritz.
- Tom Collins & Margarita.
- Pisco Sour Catedral.

Mojitos de Autor

- Sabores: Clásico, Frambuesa, Maracuyá y Mango.

Destilados y Cervezas

- Pisco Mistral/Alto del Carmen, Ron Havana, Vodka Absolut, Whisky Ballantine's.
- Cervezas Importadas (Ej: Corona, Stella Artois).
- Incluye toda la línea sin alcohol.

\$ 24.500 Neto p/p

TARIFA PARA 3 HORAS DE BARRA LIBRE

¿QUÉ INCLUYE EL SERVICIO?

- **Personal:** Bartenders profesionales (1 cada 40 invitados) para garantizar rapidez en la atención.
- **Infraestructura:** Cristalería de vidrio óptima para cada tipo de cóctel (copas, vasos largos y cortos).
- **Insumos:** Hielo cubo/frappé ilimitado, licores, pulpas orgánicas, frutas de decoración y siropes.
- **Montaje:** Estación de barra iluminada o montaje adaptado en los mesones del recinto.

CONDICIONES DEL SERVICIO

- **Mínimo de Contratación:** 30 asistentes.
- **Horario:** El valor corresponde a 3 horas de servicio continuo.
- **Combinación:** Este servicio se contrata como complemento exclusivo a nuestros menús de alimentación (Catering, Asados o Banquetes).
- **Pagos:** 50% abono, 50% al finalizar el evento.