



**Com a vodka Smirnoff, Skyy e Orloff, convidado escolhe na hora
Parcelamos em até em 3x no cartão consultar valor**

NÚMERO DE PESSOAS TOTAL NO EVENTO	1) Orçamento normal tudo pela conta do bar (bebidas destiladas e demais ingredientes para todos os drinks). A vista ou parcele até a data do evento em dinheiro ou depósito!	NÚMERO DE BARTENDERS	2) Novo orçamento Bartino open bar! Tudo pela nossa conta menos as bebidas destiladas que pode ser fornecida pelo cliente. Se for pelo bar será cobrada só as bebidas consumidas no final do evento.
20 pessoas	R\$ 1078,00 a vista \$ 878	1 Bartender, não inclui bancada	O bar leva todo ingrediente frutas, xaropes, copos, canudos, gelo e todo ingrediente para os drinks a vontade 5h. menos as bebidas destiladas entre vodka, rum cachaça e gin.
25 pessoas	R\$ 1135,00 a vista R\$ 935	1 Bartender, não inclui bancada.	
30 pessoas	R\$ 1192,00 a vista R\$ 992	1 Bartender, não inclui bancada	
35 pessoas	R4 1249,00 a vista R\$ 1049	1 Bartender, não inclui bancada	
40 pessoas	R\$ 1306,00 a vista R\$ 1106	1 Bartender, não inclui bancada	
45 pessoas	R\$ 1363,00 a vista R\$ 1163	1 Bartender, não inclui bancada	
50 pessoas	R4 1590,00 a vista R\$ 1390	2 Bartender, não inclui bancada.	
60 pessoas	R4 1704,00 a vista R\$ 1504	2 Bartenders, não inclui bancada	
70 pessoas	R\$1818,00 a vista R\$ 1618	2 Bartenders, não inclui bancada	
80 pessoas	R\$ 1932,00 a vista R\$ 1732	2 Bartenders, não inclui bancada	
90 pessoas	R\$ 2046,00 a vista R\$ 1846	2 Bartenders, não inclui bancada.	
100 pessoas	R\$ 2160,00 a vista R\$ 1960	2 Bartenders, não inclui bancada	
110 pessoas	R\$ 2484,00 a vista R\$ 2284	3 Bartenders, não inclui bancada	
120 pessoas	R\$ 2638,00 a vista R\$ 2438	3 Bartender, não inclui bancada	
130 pessoas	R\$ 2792,00 a vista R\$ 2592	3 Bartenders, não inclui bancada	
140 pessoas	R\$ 2946,00 a vista R\$ 2746	3 Bartenders, não inclui bancada	
150 pessoas	R\$ 3100,00 a vista R\$ 2900	3 Bartenders não inclui bancada	
160 pessoas	R\$3424,00 a vista R\$ 3224	4 Bartenders, não inclui bancada	
170 pessoas	R\$ 3578,00 a vista R\$ 3378	4 Bartenders, não inclui bancada	
180 pessoas	R\$ 3732,00 a vista R\$ 3532	4 Bartenders, não inclui bancada	
190 pessoas	R\$ 3886,00 a vista 3686	4 Bartenders, não inclui bancada	
200 pessoas	R\$ 4040,00 a vista 3840,00	4 Bartenders não inclui bancada	

250 pessoas		5 Bartenders, não inclui bancada	
280 pessoas	Consultar valor	7 Bartenders, não inclui bancada	
300 pessoas			
450 pessoas			

Valor sujeito a alteração depende do local do evento.

- O orçamento acima não inclui balcão para open bar sendo valor a parte depende do local do evento para avaliar o transporte. Se tiver balcão ou mesa adequada para o bar não precisa.

OBS: orçamento é valido tendo cerveja fornecida pelo cliente. No caso do pessoal de 18 a 20 anos aproximado as bebidas como Skol Beats senses, corote, vodka saborizada e Smirnoff ice ou similar.

Serviço inclui

* 14 tipos de drinks no cardápio, válido para o orçamento acima. 7 escolhe o cliente e 7 o bar total 14 ou a seguir dicas dos 14 drinks mais pedidos em open bar.

Dicas dos mais pedidos: Caipifrutas (limão, abacaxi, morango, maracujá, kiwi, laranja e melancia) gin tônica e especiarias, gin tropical, mojito, sex on the beach, cuba libre, caipiríssima, sombrero mexicano, caipirinha, lagoa azul, sun rise, vodka com energético e pinha colada. Brinde! Drinks sem álcool: sex on the beach e mojito.

* Fornecimento de toda bebida utilizada nos Drinks:

* Vodka Smirnoff, Skyy e Orloff, Gin Rocks ou Nicks, Rum Montilla, Cachaça (convidado escolhe na hora)

* Elaboração dos Drinks na presença do convidado

* Tudo pela nossa conta. Obs: não se preocupa com nada

* 4 horas de serviço Open Bar + 1 hora de brinde!

* Materiais para elaboração dos Drinks: Coqueteliras, balde para gelo, porta canudos, vasilhas e demais utensílios essenciais para o bar

* Decoração Temática no balcão: luminária de led, fruteiras, jarros coloridos com enfeite guarda-chuvinha, canudos especiais, luminária de lava etc..

* Copos de plástico transparente e resistente decorados com rodela de limão e triângulo de abacaxi com guarda-chuvinhas para apreciar o visual dos Drinks (copos de vidro consultar valor)

Obs: Damos suporte referente aos outros tipos de bebidas:

Quanto de cerveja irá precisar para o evento.

Se o Buffet colocar a cerveja já o consumo é menos, pois irá ter drinks também (como lidar com isso)

Quanto de espumante, vinho e whisky irá precisar se o cliente desejar já sabendo que irá ter cerveja e drinks.

Quantos adultos no evento irá ter para fazer os cálculos de compras

Também informamos de como gelar as bebidas e quanto de gelo irá precisar, depende do local etc.

BRINDE!

* No final do evento serão deixados drinks prontos para os convidados continuarem bebendo (depende do estoque no final sempre sobra)

Obs:- Proposta válida tendo outras bebidas fornecidas pelo cliente que contenham álcool (Cerveja)

- A inclusão da cerveja pelo bar : R\$ (consultar valor) por pessoa além do valor dos drinks.

Trabalhamos com contrato para garantir ambas as partes.



Balcão curvo ou reto de 2mt e 20cm consultar valor





Mesa balcão com pano preto até o chão 2mt consultar valor.



Balcão de bambu com enfeite havaiano Aloha Drinks. Consultar valor





DRINKS

CAPIFRUTAS



SEX ON THE BEACH

CAIPIFROZEN



MOJITO



- *CAIPIFRUTAS: Vodka (maracujá, laranja, limão, abacaxi, kiwi, melancia e morango)
- *SOMBRERO MEXICANO: vodka, limão, concentrado de maracujá, sprite e groselha4
- *CAIPIBANANINHA: Bananinha (maracujá, laranja, limão, abacaxi, kiwi, melancia e morango)
- *GIN TÔNICA: Gin, limão e água tônica e especiarias
- *GIN TROPICAL:
- *CAIPIRINHA: Cachaça (maracujá, laranja, limão, abacaxi com hortelã, kiwi, melancia e morango)
- *SEX ON THE BEACH, gelo seco efeito fumaça opcional (suco de laranja, licor de pêsego, vodka e groselha)
- *MOJITO: hortelã, sprite, limão e Rum
- *LAGOA AZUL: sprite, Curaçau blue, vodka e limão
- *VODKA COM ENERGÉTICO
- *CUBA LIBRE Rum, limão e coca cola
- *CAIPISAQUÉ: maracujá, laranja, limão, abacaxi com hortelã, kiwi, melancia e morango)
- *CAIPISEXY vodka, suco de laranja, rodela de laranja e groselha
- *SANGRIA vinho, maçã e soda limonada
- *Selvagem limão, catuaba, vodka e soda limonada
- *CAIPIFROZEN cachaça ou rum
- *CAIPICERVA caipirinha ou caipiroska com cerveja
- *CAIPIRÍSSIMA rum e Limão
- *SUN RISE vodka, suco de laranja e groselha
- *COCONUT PASSION (rum, concentrado de maracujá, morango e leite condensado)
- *BEIJO NA BOCA Caipiroska de limão com calda de fruta vermelha
- *VIOLETA COQUETEL vinho, leite condensado
- *DULCE LIMÓN vodka, leite condensado e limão)
- *X TUDO caipiroska mix frutas
- *CAPUCCINO GELADO conhaque, capuccino e leite condensado
- *DAIQUIRI (limão, rum)
- *MARGARITA FROZEN

***Coquetel de frutas com álcool (mix frutas)**

***Pinha Colada: rum, leite condensado, creme de leite e abacaxi**

Perguntas Frequentes

Mas vai ter muita cerveja por parte do buffet ou pelo cliente ou só homem bebe cerveja e mulher só bebe drinks no caso o valor diminui, mas nem todos bebem drinks?

O valor não diminui pois o orçamento já foi elaborado sabendo que irá ter cerveja, ou seja, equilibrando os drinks com a cerveja, sendo muito difícil não ter cerveja em qualquer evento.

Tanto homem como mulher bebem cerveja e drinks pois não tem como proibir drinks aos homens por que só "bebem cerveja" (experiência do bar)

Vamos supor, se não tiver cerveja o bar teria que comprar o dobro (R\$) de material para suprir a falta de cerveja e ao contrário também se não tiver drinks o cliente teria que comprar o dobro de cerveja para suprir a falta de drinks. (o bar dá as dicas de quanto de cerveja irá precisar sabendo que vai ter drinks)

Se já contratou ou vai contratar cerveja pelo buffet, tem que falar que vai ter drinks, ou seja, pagar o valor mais cômodo do que se tiver somente cerveja no evento.

Nem todos bebem drinks, o orçamento foi elaborado sabendo que nem o 100% dos convidados bebem drinks, ou seja, o bar fez o orçamento para 80% a menos dos convidados aproximado (se o bar fizer o orçamento para 100% dos convidados beberem drinks o valor total ficaria bem mais alto do que o valor enviado no orçamento.)

No final o bar tem que garantir o evento do cliente, não podendo faltar drinks durante 5horas de open bar, além disso o bar compra todo material para sobrar e garantir a festa e não faltar material no meio do evento que ficaria feio para o contratante e o bar causando incômodo para os convidados da festa.

E se o número de convidados se exceder ao contratado?

Até 3% a mais do total no contrato a empresa abarca o custo! Acima disso, será cobrado valor por pessoa como combinado no contrato.

A partir de que idade é feita a contagem?

A empresa agrada a todos os convidados tanto com álcool e sem, então será cobrado a partir de 7 anos para cima.

Quais as Formas de Pagamento?

Pagamento até em 12x sendo que a última parcela tem que ser no dia do evento, por isso feche o serviço quanto antes, e por isso aceitamos transferência ou pix mensal até a data do evento sendo assim a última parcela no último mês.

Nos cartões de crédito parcelamos até em 12x de acordo com as taxas bancárias (consultar valor)

Posso realizar uma degustação?

Sim, só agendar com o Martino sendo no máximo de 3 pessoas e aproveitamos em negociar bem seu evento, a degustação não tem nenhum custo para o cliente.

Para você analisar qual é o tipo de orçamento favorável

TUDO PELA CONTA DO BAR

(cliente não se preocupa com nada)

- **VANTAGEM :**
- **Quando seus convidados bebem muito a responsabilidade do bar é de 5hrs a vontade, não podendo faltar drinks.**
- **Se faltar no meio do evento vodka, gelo o bar tem que repor, indo a procurar fora do evento com antecedência ou manda alguém do escritório levar mais material.**

- **Cliente não correr atrás das compras de todos os materiais antes do evento (implicando tempo) nem todos os insumos se acha num só lugar.**
- **A bancada, se precisar o cliente não se preocupa em transporta-lo sendo 4 viagens para isso.**
-
- **DESVANTAGEM :**
- **Quando os convidados bebem pouco com a probabilidade de sobrar insumos que é exclusivamente do bar.**

MÃO DE OBRA

(cliente compra todo insumo indicado pelo bar Vodka, frutas, gelo, copos, canudos e demais ingredientes para elaborar os drinks)

- **VANTAGEM :**
- **Quando os convidados bebem pouco, cliente compra menos ingredientes ou sobra, que é dinheiro dele.**
- **Quando o cliente tem bebidas que sobraram em algum evento ou vai ganhar de alguém.**
- **Quando a quantidade de convidados é menor do que o esperado (sobrando material que é do cliente)**

- **DESVANTAGEM:**
- **Cliente tem que correr atrás das compras em vários lugares, pois nem tudo se consegue num mesmo lugar (demandando tempo)**
- **Quando os convidados bebem muito gastando mais e se “faltar” no meio do evento ele tem que repor comprando fora do local se desejar.**
- **Transporte de todo material antes e depois do evento (demandando tempo)**

EQUIPE DE SERVIÇO DE BARTENDERS E EVENTOS

(61) (99457-2498) (98476-2396)

Visite nosso Instagram @bartino_openbar

CNPJ: 13695508/0001-01

Orçamento válido por 30 dia

Obs: orçamento não garante a reserva até o fechamento do contrato