Hinweise und Tipps für Veranstaltungen

Zur erfolgreichen Abwicklung von einer Feier mit über 50 Gästen sind für

die Zubereitung vieler Cocktails und das Abspielen verschiedener Musik

folgende Hinweise und Tipps hilfreich:

Hinweise

Leistungen

* Leistungsumfang und Preise immer vorher mittels Angebot vereinbaren und festlegen
* Bar-Service und Musik werden als unabhängige Pakete angeboten
* Grundpreise (ohne Verbrauch): 189,- € ohne Musik / 249,- € mit Musik bei einem Barkeeper
* Grundsätzlich wird immer nur die eigene Ausrüstung vollständig verwendet

(Es ist möglich eine vorhandene Bar-Theke zu integrieren)

* Alle Getränkebedarfe für Aperitives und Cocktails (Inklusive Alkohol, Sirups, Säfte, Beilagen

und crashed Ice) werden immer selbst eingekauft

* Alle Getränke werden im Plastikbecher serviert. Die Kosten für die Plastikbecher werden nach

Verbrauch ermittelt und in Rechnung gestellt. (Ausnahmen sind z.B. bei Aperitives möglich,

wenn Sekt- oder Weingläser selbst bereitgestellt und gespült werden)

* Die individuelle Erstellung der Cocktailkarte für Monitor und Rahmen ist im Service inbegriffen
* Einheitlicher Barkeeper-Look in weißem Hemd, sowie Hose, Schuhe, Schürze und Fliege in schwarz

Barzeiten

* Feste Barzeiten im Angebot vereinbaren
* Zeit für Aperitives (vor dem Essen) und Cocktails (nach dem Essen) trennen
* Nach Ablauf der Barzeit kann ein Cocktailbuffet aufgebaut werden, um vorgemischte Cocktails

und Restbestände für Longdrinks weiter anzubieten

* Ablauf Cocktailbuffet: 1 Cocktail wählen / 2 Eis auffüllen / 3 Umrühren / 4 Genießen

Barangebot

* Es gibt maximal 3 verschiedene Cocktails zur Auswahl

(Beispiel: fruchtig mit Wodka, cremig mit Bacardi, herb mit Havanna)

* Es werden immer auch alkoholfreie Cocktails angeboten

Barausrüstung

* Mobile Bar-Theke mit Flaschenhalterung
* Stativ mit Monitor, Lichtstrahlern und Lichtsteuerung
* Cocktailkarten mit den angebotenen Cocktails
* Alle Mittel zur Zubereitung der Cocktails
* Behälter für Beilagen und crashed Ice

Musik

* Musik läuft immer über vollständige Musikbox mit eigenem Rechner und Aktivboxen
* Musik wird nur mittels Playlisten aus verschiedenen Genres abgespielt

(Keine individuelle Liedauswahl oder Musikwünsche wie bei einen DJ möglich)

* Das Musik-Paket beinhaltet Lieferung, Aufbau, Abspielen und Abbau der Komplettanlage

Tipps

* Konsequenz bei Umsetzung des Konzeptes bezüglich Cocktailwahl, Einkauf, Musik und Barzeiten

gegenüber dem Kunden halten

* Imagepräsentation und Cocktailkarte in Bilder konvertieren und als Diashow ohne Rechner am Monitor abspielen
* Bar-Aufbau im feiermitbar-Design gestalten, Werbeschilder anbringen und Werbematerial auslegen
* maximal 2 Anfahrten benötigen
* Anfahrt 1: Transport und Aufbau der Grundausrüstung von Bar, Musik und Licht
* Anfahrt 2: Getränkebedarfe, Barkeeperwerkzeuge und Cocktailbeilagen direkt zum Einsatz mitbringen
* Sekundärausrüstung zur Reinigung, wie Müllbehälter für Plastikbecher, Waschwasserbehälter mit Putzschwamm,

Küchenrolle, Geschirrtücher, sowie Sektkühler für Eis mitnehmen

* Bar-Einsatz nach Bedarf beginnen
* Vorbereitungen, wie z.B. Früchte schneiden, zu Hause erledigen
* nicht zu früh auf der Veranstaltung erscheinen
* Gäste mittels Mikro-Ansprache über die Barzeiten und den -ablauf vor Beginn des Vormischens informieren
* Ablauf: Aufbau 🡪 Vormischen 🡪 Öffnung 🡪 Einsatz 🡪 Vorbereitung Cocktailbuffet 🡪 Schließung 🡪 Abbau
* Listen mit Anzahl an tatsächlicher Zubereitung von Aperitives und Cocktails erstellen
* mindestens Trennung von Aperitives und Cocktails
* Vormischen der Aperitives und Cocktails vor Öffnung der Bar
* Aperitives: Prosecco-Schorle vormischen und bei Ausgabe mit Spirituose, Früchte und Eis auffüllen
* Cocktails: Alle Zutaten vormischen und bei Ausgabe mit Eis auffüllen, umrühren und Früchten dekorieren
* Für jeden Cocktail einen eigenen Shaker verwenden
* mehrere Cocktail-Portionen auf einmal shaken
* Viel Crashed-Ice für lange Kühlzeiten bei der Zubereitung der Cocktails verwenden
* Der vollständige Abbau muss direkt nach dem Einsatz erfolgen
* maximal 2 Abfahrten benötigen
* Abfahrt 1: Getränkebedarfe und ungewaschenes Barkeeperwerkzeuge auf der Heimfahrt mitnehmen
* Abfahrt 2: Kisten mit Grundausrüstung von Bar, Musik und Licht gleich am Folgetag abholen
* Flexibel sein durch nüchtern bleiben und selber fahren