

BARTENDERLAB

TRYGGA FÖRETAGSEVENT, MEN ALDRIG TRÅKIGA

SIDA 1 - PRISER OCH PAKET
SIDA 2 - STORA EVENT
SIDA 3 - UPPLÄGG COCKTAILKURS
SIDA 4 - UPPLÄGG COCKTAILKAMPEN



START-PAKET

Cocktailkurs utformad för teambuilding och gemenskap

- ✓ Cocktailkurs eller cocktailkampen
1,5–2 h • 3 cocktails per person
- ✓ 1 bartender (Mixolog)
- ✓ All utrustning, glas, is & alla alkoholfria ingredienser
- ✓ Transport i city + setup/nedplock
- ✓ Recept efter kursen
- ✓ Lokal i city kan ordnas
- ✓ Alkohol ingår ej - inköpslista ingår



990 SEK per person



890 SEK per person

TEAM-PAKETET

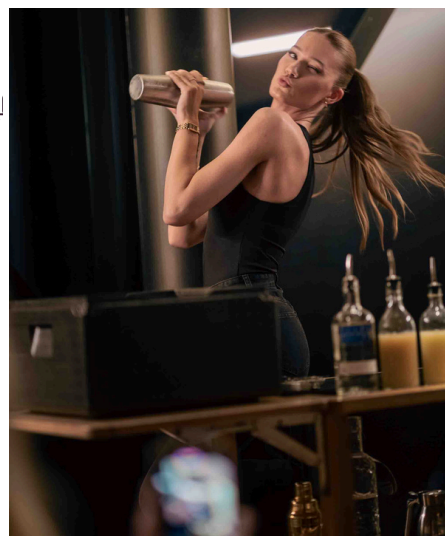
Cocktailkurs utformad för större team med element av teambuilding och gemenskap

- ✓ Cocktailkurs eller cocktailkampen
1,5–2 h • 3 cocktails per person
- ✓ All utrustning, glas, is & alla alkoholfria ingredienser
- ✓ Transport i city + setup/nedplock
- ✓ Recept efter kursen
- ✓ Lokal i city ingår
- ✓ Projektledning & förproduktion
- ✓ Alkohol ingår ej - inköpslista ingår

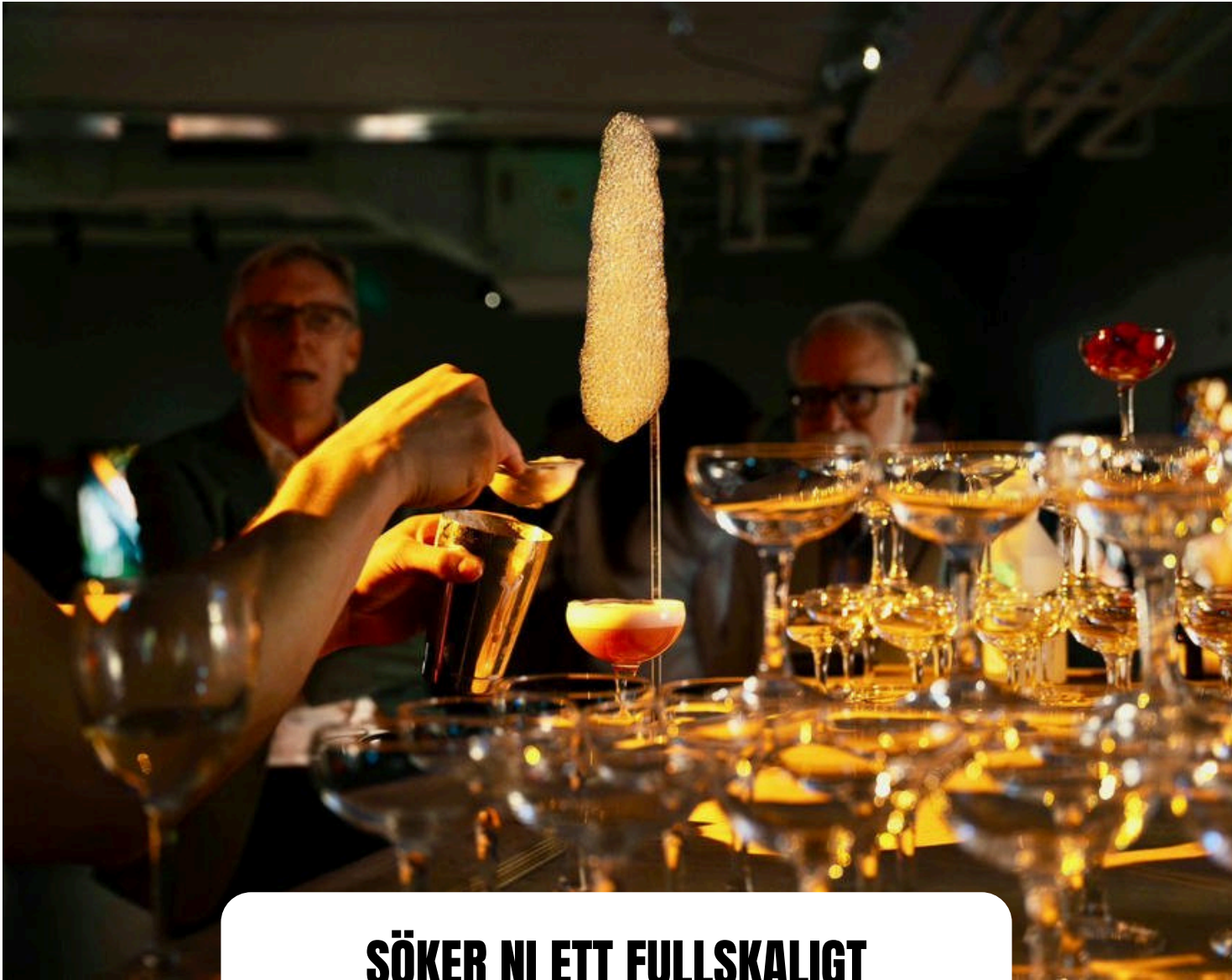
FÖRETAGSPAKETET

Perfekt för större företagsfester som en kick-start och ice-breaker

- ✓ Skalbar barproduktion: fler stationer & köfria flöden
- ✓ 3 signaturcocktails per person
- ✓ All utrustning, glas, is & alla alkoholfria ingredienser
- ✓ Från 40+ kan vi ordna alkohol via partner med serveringstillstånd (separat offert)
- ✓ Personalplan, logistik samt brandade menyer



OFFERT



SÖKER NI ETT FULLSKALIGT EVENT?

Vi är passionerade över att skapa event som är trygga,
kreativa och fyllda med gemenskap.

Vi hjälper er gärna, skicka oss en förfrågan idag!

BARTENDERLAB.COM



BARTENDERLAB.COM

ÖVERBLICK COCKTAILKURS

Tolkning



= Vi serverar
mingelcava



= Ni skapar en drink



VÄLKOMSTMINGEL

Vi tar emot er med ett glas mousserande. 10 min buffert för sena gäster – ingen stress.



VERKTYG PÅ RIKTIGT

Snabb genomgång av shaker, jigger, muddler, sil m.m. Du lär dig vad varje verktyg gör och hur du använder dem för precision.



SÄSONG & EGEN SIGNATUR

Fånga säsongens essens med färska, lokala ingredienser. Vi hjälper dig att skapa och presentera en cocktail som speglar din unika stil.



TEKNIK & SMAKBALANS

Vi går igenom grunderna: skaka vs röra, isens roll, syra-sötma-bitterhet. Enkla tumregler (t.ex. 2:1:1) som ger reproducerbara resultat.



FRÅGOR, TIPS & TRENDER

Ställ dina frågor och byt idéer i samtal som spänner från klassiska recept till de senaste bartrenderna.

Skicka en förfrågan här:
[BARTENDERLAB.COM](https://bartenderlab.com)

ÖVERBLICK

COCKTAILKAMPEN



VÄLKOMSTMINGEL

Vi tar emot er med ett glas mousserande. 10 min buffert för sena gäster – ingen stress.



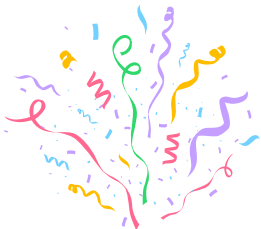
VERKTYG PÅ RIKTIGT

Snabb genomgång av shaker, jigger, muddler, sil m.m. Du lär dig vad varje verktyg gör och hur du använder dem för precision.



TÄVLINGSDAGS

Fånga säsongens essens med färska, lokala ingredienser. Vi hjälper dig att skapa och presentera en cocktail som speglar din unika stil.



EXPERTDOMARNA UTSER KVÄLLENS COCKTAILMÄSTARE



TEKNIK & SMAKBALANS

Vi går igenom grunderna: skaka vs röra, isens roll, syra-sötma-bitterhet. Enkla tumregler (t.ex. 2:1:1) som ger reproducerbara resultat.

INSTRUKTIONSVIDEO



Tolkning



= Vi serverar
mingelcava



= Ni skapar en drink

Skicka en förfrågan här:
[BARTENDERLAB.COM](https://bartenderlab.com)