

Continuación de la Parte 2

9. FAQ - PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas Generales

1. ¿Con cuánta anticipación debo reservar?

Respuesta:

• Ideal: 2-3 meses de anticipación para tener disponibilidad total

• Mínimo recomendado: 10 días

Cócteles de Autor: 20 días mínimo (requiere consulta + tasting)

Temporadas Alta (mayor anticipación necesaria):

- Diciembre (fiestas de fin de año)
- Febrero (verano)
- Junio-Julio (bodas y aniversarios)
- Fines de semana todo el año

2. ¿Atienden fuera de Lima?

Respuesta:

Sí, pero con condiciones:

Dentro de Lima Metropolitana:

- Sin cargo adicional (incluido en todos los paquetes)
- Distritos: Todos los de Lima y Callao

Fuera de Lima Metropolitana:

- Balnearios del Sur: Desde +S/ 400 (Punta Hermosa, San Bartolo, Asia, etc.)
- Norte Chico: Desde +S/ 600 (Chancay, Huaral, etc.)

- Cieneguilla/Lunahuaná: Desde +S/ 500
- Otros destinos: Cotización personalizada

Consideraciones:

- Transporte de equipo y personal
- Posibles costos de hospedaje para eventos nocturnos lejanos
- Requiere coordinación logística adicional

3. ¿Qué incluye exactamente cada paquete?

Respuesta:

Cada paquete está detallado en las secciones anteriores, pero en resumen:

TODOS los paquetes incluyen:

- Bartenders profesionales certificados
- Barra móvil equipada
- Cristalería para todos los invitados
- Todos los ingredientes y garnish
- Hielo suficiente
- Setup, servicio y limpieza
- Herramientas profesionales

Diferencias entre paquetes:

• Esencial: Lo básico de alta calidad

• Premium: Más cócteles, personalización, mejor decoración

• Exclusive: Todo incluido + técnicas especiales + experiencia luxury

Ver Parte 1 para detalles completos de cada paquete.

4. ¿Puedo personalizar un paquete?

Respuesta:

iAbsolutamente! De hecho, lo recomendamos.

Cómo funciona:

- 1. Seleccionas un paquete base (Esencial, Premium o Exclusive)
- 2. Nos dices qué quieres agregar o cambiar
- 3. Te enviamos cotización ajustada
- 4. Confirmamos y listo

Personalizaciones más comunes:

- Cambiar cócteles del menú
- Agregar decoración temática
- Incluir branding personalizado
- Agregar técnicas especiales
- Extender duración
- Agregar bartenders adicionales

No hay dos eventos iguales en La Reserva.

5. ¿Los licores e ingredientes están incluidos?

Respuesta:

SÍ, completamente incluidos en todos nuestros paquetes.

Incluye:

- Todos los licores necesarios (ron, vodka, gin, pisco, tequila, etc.)
- · Licores de calidad
- Mezcladores (jugos, gaseosas, tónicas)
- Frutas frescas del día
- Hierbas aromáticas
- · Especias y bitter
- · Garnish artístico
- Hielo (cubos, esferas, triturado según necesidad)

Upgrades disponibles:

• Licores super premium: +S/ 300-800

• Ingredientes exóticos importados: +S/ 250-500

• Champagne o espumantes: +S/ 400

El cliente NO necesita comprar nada.

6. ¿Qué pasa si algunos invitados no beben alcohol?

Respuesta:

Siempre incluimos opciones sin alcohol (mocktails).

Mocktails Disponibles:

- Mojito Virgin (sin ron)
- Piña Colada Sin Alcohol

- Limonada
- Jugos Naturales
- Aguas saborizadas artesanales
- Cócteles de frutas sin alcohol

En paquetes Premium y Exclusive:

- Estación de mocktails separada (opcional +S/ 400)
- 2-3 mocktails signature creativos
- Presentación igual de elegante que cócteles con alcohol

Importante:

- Informar con anticipación qué % de invitados no beben alcohol
- Podemos ajustar el servicio según esa información

7. ¿Cuántos cócteles puede tomar cada invitado?

Respuesta:

No hay limite estricto, pero hay lineamientos:

Promedio Estándar:

- 3-4 cócteles por persona durante 4-5 horas
- 2-3 cócteles por persona durante 3 horas

Cómo lo Manejamos:

- Calculamos ingredientes para ese promedio
- Siempre llevamos 15-20% extra de insumos
- Si hay mayor consumo del previsto, ajustamos preparaciones

Consumo Responsable:

- Promovemos consumo moderado
- Nos reservamos derecho a no servir a personas en estado de ebriedad
- Ofrecemos mocktails y agua siempre disponibles

Si Tienes Dudas:

- Puedes solicitar "barra libre limitada" (máx 3-4 por persona)
- 0 "barra controlada" con tickets
- Podemos implementar el sistema que prefieras

8. ¿Cuántos bartenders necesito para mi evento?

Respuesta:

Depende del número de invitados:

Invitados	Bartenders Recomendados
25-50	1 bartender
51-100	2 bartenders
101-150	3 bartenders
151-200	4 bartenders
201-300	4-6 bartenders
301-500	6-8 bartenders
500+	8+ bartenders

Factores que Influyen:

- Duración: Eventos largos (6+ horas) pueden requerir +1 bartender
- Tipo de cócteles: Cócteles complejos requieren más personal
- Picos de servicio: Si todos llegan al mismo tiempo, necesitas más bartenders
- Layout: Si hay múltiples barras, necesitas más personal

Recomendación:

Déjanos calcular el número óptimo según tu evento específico.

Preguntas Sobre Eventos Específicos

9. ¿Hacen servicio para bodas? ¿Qué incluye?

Respuesta:

iLas bodas son nuestra especialidad! (40% de nuestro negocio)

Servicio para Bodas Incluye:

- Cócteles de autor exclusivos para los novios
- Posibilidad de signature cocktail con nombres personalizados
- Coordinación con wedding planner
- Flexibilidad en horarios
- Atención especial a detalles

Paquetes Recomendados:

• Bodas íntimas (50-80 personas): Premium

- Bodas medianas (80-150 personas): Premium o Exclusive
- Bodas grandes (150+ personas): Exclusive

Servicios Adicionales para Bodas:

- · Cocktail hour pre-recepción
- Estación de champagne
- Brindis especial para novios
- Cóctel signature con historia de amor

10. ¿Ofrecen servicio para eventos corporativos?

Respuesta:

Sí, tenemos servicio especializado: Mixología Corporativa.

Ideal Para:

- Aniversarios de empresa
- Lanzamientos de productos
- Team building
- Cenas de directorio
- · Eventos de networking
- Convenciones y conferencias
- Fin de año corporativo

Incluye:

- Branding con logo de empresa
- Facturación corporativa completa*
- Coordinación con RR.HH./Organizador
- Presentación profesional ejecutiva
- Dress code corporativo estricto

Servicios Adicionales:

- Estación de cócteles sin alcohol para horario laboral
- Servicio de sommelier

Referencias:

Hemos trabajado con empresas como [ejemplos si los hay] y tenemos excelentes referencias corporativas.

11. ¿Hacen servicio para cumpleaños? ¿Desde qué edad?

Respuesta:

Sí, hacemos cumpleaños para todas las edades.

Cumpleaños de Adultos (18+):

- Cumpleaños importantes (30, 40, 50 años)
- · Fiestas temáticas
- Celebraciones íntimas o grandes
- Desde 25 invitados

Cumpleaños de Adolescentes (15-17 años):

- Solo mocktails (sin alcohol por ley)
- Estación de cócteles sin alcohol creativos
- Presentación igual de premium

Cumpleaños Infantiles:

- No hacemos servicio directo, pero podemos proveer:
 - Barra premium
 - Estación de limonadas saborizadas
 - Aguas frescas artesanales
 - o Servicio desde S/ 600

12. ¿Pueden hacer cócteles con temática específica?

Respuesta:

iPor supuesto! Es nuestra especialidad.

Temáticas que Hemos Hecho:

- Tropical / Beach party
- Gatsby / Años 20
- Hollywood / Red carpet
- Mexicana / Tequila night
- Navideña / Holiday season
- Vintage / Retro
- Neon / Club night
- Garden party / Floral
- Corporativa con branding

Cómo Personalizamos:

• Colores: Cócteles en colores temáticos

• Decoración: Barra decorada según tema

- Garnish: Decoraciones específicas (flores, frutas exóticas)
- Nombres: Cócteles con nombres relacionados al tema

Proceso:

- 1. Nos cuentas tu temática
- 2. Desarrollamos menú de cócteles acorde
- 3. Enviamos moodboard visual
- 4. Ajustamos según feedback

Costo Adicional:

- Decoración temática básica: Incluida en Premium/Exclusive
- Decoración temática elaborada: +S/ 300-800

🍸 Preguntas Técnicas sobre Cócteles

13. ¿Puedo elegir los cócteles que se sirvan?

Respuesta:

iAbsolutamente! Tú decides.

Cómo Funciona:

- 1. Te enviamos nuestro catálogo completo de cócteles
- 2. Seleccionas los que prefieres (según tu paquete: 4, 5 cócteles)*
- 3. Podemos hacer recomendaciones según:
 - Temporada
 - Gustos de tus invitados
 - Tipo de evento
 - Presupuesto

Opciones:

- Clásicos: Old Fashioned, Negroni, Mojito, Margarita, etc.
- Contemporáneos: Espresso Martini, Aperol Spritz, Moscow Mule
- Tropicales: Piña Colada, Mai Tai, Daiquiri
- Peruanos: Pisco Sour, Chilcano, Capitán
- Signature: Creaciones exclusivas de La Reserva

No Estás Seguro?

- Te ayudamos a armar un menú balanceado
- Mix de sabores, colores y estilos

Según perfil de tus invitados

14. ¿Hacen cócteles que no están en su menú?

Respuesta:

Sí, podemos preparar casi cualquier cóctel.

Cócteles Clásicos IBA:

- Si está en la lista oficial de la IBA (International Bartenders Association)
- Lo hacemos sin problema
- · Sin costo adicional

Cócteles Modernos/Contemporáneos:

- Si tenemos los ingredientes o podemos conseguirlos
- Posible ajuste de precio según ingredientes especiales
- Confirmar con anticipación

Cócteles Personalizados:

- Si tienes una receta específica que quieres
- Podemos replicarla o mejorarla
- Servicio "Cócteles de Autor" recomendado

Oué NO Hacemos:

- Cócteles que requieren ingredientes imposibles de conseguir
- Preparaciones extremadamente complejas sin anticipación
- Cócteles peligrosos o ilegales

Proceso:

- 1. Nos dices qué cóctel específico quieres
- 2. Verificamos ingredientes y factibilidad
- 3. Confirmamos si es posible
- 4. Ajustamos precio si necesario

15. ¿Tienen opciones para personas con alergias o restricciones?

Respuesta:

Sí, nos adaptamos a todas las necesidades.

Alergias Comunes que Manejamos:

- Alergia a cítricos: Usamos alternativas (tamarindo, frutas rojas)
- Alergia a frutos secos: Evitamos licores con almendra, nueces en garnish
- Intolerancia a lácteos: Cócteles sin crema, sin Bailey's
- Gluten: Todos nuestros licores son sin gluten (vodka de papa, etc.)

Restricciones Dietéticas:

- Veganos: Cócteles 100% plant-based (sin miel, huevo, lácteos)
- Cetogénica/Keto: Cócteles bajos en carbohidratos

Restricciones Religiosas/Culturales:

• Sin alcohol: Mocktails premium

Proceso:

- 1. Informar con anticipación (mínimo 10 días antes)
- 2. Especificar alergias/restricciones de invitados
- 3. Desarrollamos alternativas
- 4. Confirmamos opciones seguras

Importante:

- Para alergias severas: informar a TODO el equipo
- Identificar a las personas con restricciones
- Tener plan de emergencia si necesario

16. ¿Qué tan "fuertes" son los cócteles?

Respuesta:

Nuestros cócteles siguen recetas balanceadas estándar.

Contenido de Alcohol Típico:

- Cócteles ligeros: 10-15% ABV (Mojito, Spritz)
- Cócteles medios: 15-25% ABV (Margarita, Daiguiri)
- Cócteles fuertes: 25-35% ABV (Old Fashioned, Manhattan)
- Shots: 40% ABV (pero no los recomendamos en eventos premium)

Balance:

- Seguimos proporciones clásicas (medidas estándar)
- No hacemos cócteles "aguados"
- Tampoco hacemos cócteles excesivamente fuertes
- El objetivo es disfrute, no embriaguez

Ajustes Disponibles:

- Versión "suave": Menos alcohol, más mezclador (sin cargo)
- Versión "sin alcohol": Mocktail (incluido)
- Versión "doble": No recomendado, pero podemos hacerlo (recargo)

Consumo Responsable:

- Servimos con responsabilidad
- Ofrecemos agua constantemente
- No servimos a personas evidentemente ebrias

💰 Preguntas sobre Precios y Pagos

17. ¿Por qué sus precios varían tanto? ¿Cómo sé cuál elegir?

Respuesta:

Los precios varían según el nivel de servicio y personalización.

Factores de Precio:

- 1. **Número de invitados** (más invitados = más caro)
- 2. **Duración** (más horas = más caro)
- 3. Nivel de personalización (signature cocktails, decoración especial)
- 4. Tipo de cócteles (ingredientes premium cuestan más)
- 5. Add-ons (técnicas especiales, etc.)

Cómo Elegir:

Si tu prioridad es:

• Precio: Paquete Esencial

• Balance precio-calidad: Paquete Premium (más popular)

• Experiencia total: Paquete Exclusive

• Originalidad absoluta: Cócteles de Autor

Recomendación:

- 1. Define tu presupuesto aproximado
- 2. Cuéntanos qué es importante para ti
- 3. Te recomendamos el paquete que mejor se ajuste
- 4. Puedes personalizar desde ahí

Honestidad:

- Si tu presupuesto es limitado, te lo decimos claramente
- No inflamos precios innecesariamente
- Te ayudamos a maximizar valor dentro de tu presupuesto

18. ¿Ofrecen descuentos o promociones?

Respuesta:

Sí, tenemos varios tipos de descuentos.

Descuentos Disponibles:

1. Cliente Recurrente:

2do evento: 10% off3er evento: 15% off

• Cliente frecuente (4+): 20% off

2. Eventos Grandes:

200-299 invitados: 5% off300-499 invitados: 8% off500+ invitados: 10% off

3. Temporada Baja:

Enero-Marzo: 10% off

(Excepto fechas especiales)

4. Pago Anticipado:

• 100% adelantado (30+ días antes): 5% off adicional

5. Programa de Referidos:

o Por cada referido que contrate: S/ 100 off en tu próximo evento

Tu referido recibe: S/ 50 off

Promociones Especiales (Ocasionales):

• San Valentín: Paquete para parejas

• Black Friday: 10-15% off (noviembre)

• Inicio de año: Descuentos especiales

Cómo Aplicar:

- Mencionar descuento al momento de cotizar
- Descuentos NO son acumulables (salvo excepciones)

Válidos solo en paquetes base (no aplican a add-ons)

Suscribete:

• Instagram: @lareservabar

• Email: lareservabartending@gmail.com

• Para recibir notificación de promociones

19. ¿Aceptan tarjetas de crédito? ¿Hay cuotas?

Respuesta:

Sí, aceptamos tarjetas pero con cargo adicional.

De momento esta parte NO

Métodos de Pago:

Método	Cargo Adicional	Notas
Transferencia bancaria	0%	Preferido 🜟
Depósito bancario	0%	Banco: BCP, Interbank
Yape / Plin	0%	Solo señas hasta S/ 500
POS / Tarjeta	+5%	Visa, Mastercard
Efectivo	0%	Día del evento

Cuotas:

- No ofrecemos cuotas directamente
- Pero puedes pagar con tarjeta y financiar con tu banco
- El cargo del 5% sigue aplicando

Esquema de Pago:

• Eventos Sociales y Corporativos: 50% adelanto + 50% antes del evento

Facturación:

- Boleta o factura disponible
- Para factura: proporcionar RUC al cotizar

📋 Preguntas Logísticas

20. ¿Qué necesitan del lugar donde será el evento?

Respuesta:

Requisitos mínimos para operar:

Espacio:

- Mínimo 2m x 1m para barra estándar
- Idealmente 3m x 1.5m para comodidad
- Espacio adicional detrás para bartenders trabajar
- Altura mínima: 2.5m (si hay techo)

Acceso a Electricidad:

- Solo si: Barra con iluminación LED o equipamiento especial
- Enchufe estándar (220V)
- Extensión de 10m+ recomendada

Acceso a Agua (Recomendado pero no obligatorio):

• Ideal para lavado rápido de utensilios

Estacionamiento:

- Espacio para descargar equipamiento
- Idealmente cerca del área de setup
- Solo durante carga/descarga (30-45 min)

Superficie:

- Plana y estable
- Interior o exterior techado (para eventos nocturnos)
- Si es pasto: base sólida para la barra

Acceso:

- Entrada amplia para llevar la barra (si es barra grande)
- Escaleras o elevador si es piso superior

NO Necesitamos:

- Cocina completa
- Refrigerador grande (llevamos hieleras)
- Utensilios de cocina

Coordinación:

- Visita previa (opcional para eventos grandes)
- Fotos del espacio (siempre útiles)

10. CASOS DE USO REALES

Ejemplos de Eventos Exitosos

CASO 1: Boda Íntima en Barranco

Cliente: Sofía & Diego **Tipo:** Boda íntima

Invitados: 80 personas

Lugar: Casa privada en Barranco, Lima

Fecha: Junio 2024

Servicio Contratado:

Paquete: PremiumDuración: 5 horas

• Bartenders: 2

• Add-ons: +1 cóctel signature + decoración floral

Cócteles Servidos:

1. Aperol Spritz

- 2. Margarita de Fresa
- 3. Cosmopolitan
- 4. Mojito
- 5. Piña Colada

Personalización:

• Decoración en tonos rosé y dorado

• Workshop de 1 hora: enseñanza de 2 cócteles

Inversión Total: S/ 2,500

(Esencial S/ 1,800 + Workshop S/ 500 + Decoración S/ 200)

Resultado:

• ★★★★★ 5 estrellas

• Workshop fue el momento favorito de la noche

- Todas las invitadas se fueron con conocimiento nuevo
- Cliente reservó para su boda (120 invitados)

Testimonio:

"La Reserva superó todas nuestras expectativas. El cóctel 'Sofía & Diego' fue un detalle que nuestros invitados adoraron. Profesionales, puntuales y con una presentación impecable. i100% recomendados!" - Sofía M.

CASO 2: Lanzamiento de Producto Tech

Cliente: StartupXYZ

Tipo: Evento corporativo - Lanzamiento

Invitados: 150 personas Lugar: Loft en San Isidro Fecha: Septiembre 2024

Servicio Contratado:

• Paquete: Corporativo Premium

Duración: 6 horasBartenders: 3

Add-ons: Branding completo + estación de mocktails

Cócteles Servidos:

- 1. "StartupXYZ Launch" (Signature con colores de marca: azul eléctrico)
- 2. "Innovation" (Signature con smoke effect)
- 3. Mojito Ejecutivo
- 4. Gin Tonic Premium
- 5. Margarita Clásica
- 6. Moscow Mule

Personalización:

- Logo de StartupXYZ en servilletas y coasters
- Colores corporativos (azul y blanco) en decoración
- · Menú digital con branding
- Estación separada de mocktails (muchos invitados no bebían)

Inversión Total: S/8,500

(Corp. Premium S/ 5,500 + Branding S/ 600 + Mocktails S/ 400+ Técnicas especiales S/ 500 + Hora extra S/ 700)

Resultado:

- ★★★★★ 5 estrellas
- Cliente contrató nuevamente para aniversario de empresa

- Fotos del evento viral en LinkedIn (50K+ views)
- 3 empresas contactaron por referencia

Testimonio:

"La Reserva entendió perfectamente nuestra visión. El branding estuvo impecable y los cócteles fueron la estrella del evento. Nuestros invitados (inversionistas y clientes) quedaron impresionados.

Definitivamente volveremos a trabajar con ellos." - Roberto S., CMO StartupXYZ

CASO 3: Cumpleaños 40 en Casa de Playa

Cliente: Marcela

Tipo: Cumpleaños Milestone

Invitados: 60 personas

Lugar: Casa de playa en Asia

Fecha: Febrero 2024

Servicio Contratado:

• Paquete: Cócteles de Autor - Signature

• Duración: 5 horas

• Bartenders: 2

• Add-ons: Transporte a Asia + decoración tropical

Cócteles Servidos (Creados Exclusivamente):

- 1. "Marcela's 40" (Pisco, lúcuma, limón, toque de canela)
- 2. "Tropical Dream" (Ron añejo, piña caramelizada, coco)
- 3. "Sunset Beach" (Mezcal, maracuyá, hibisco)
- 4. Clásicos tropicales (Mojito, Piña Colada, Daiquiri)
- 5. Mocktails tropicales

Personalización:

- Consulta previa + tasting session
- Decoración tropical (flores, piñas, cocos)
- Cóctel con ingrediente favorito de Marcela (lúcuma)
- Recetas impresas como recuerdo

Inversión Total: S/ 5,100

(Autor Signature S/ 3,800 + Transporte Asia S/ 400 + Decoración S/ 400 + Fotos S/ 500)

Resultado:

- * * * * * * 5 estrellas
- Invitados pidieron replicar los cócteles en sus eventos

Cliente guardó las recetas como recuerdo especial

Testimonio:

"Quería algo único para mis 40 y La Reserva lo logró. El proceso de crear los cócteles fue increíble, y en mi fiesta todos preguntaban por las recetas. El 'Marcela's 40' con lúcuma fue un éxito total. Vale cada sol." - Marcela P.

11. COMPARATIVA ENTRE SERVICIOS

📊 ¿Qué servicio es para mí?

Criterio	Bartending Eventos	Mixología Corporativa	Cócteles de Autor	Barra Móvil
Mejor para	Bodas, cumpleaños, fiestas	Eventos empresariales	Eventos íntimos exclusivos	Cualquiera con presupuesto ajustado
Invitados	25-500	30-500	25-100	20-200
Nivel de personalización	Medio	Medio-Alto	Muy Alto	Bajo-Medio
Precio desde	S/ 1,800	S/ 2,500	S/ 2,200	S/ 400
Incluye bartenders	✓ Sí	V Sí	✓ Sí	X Opcional
Cócteles signature	Opcional (+S/ 350)	✓ Incluido	✓ Incluido	X No
Branding personalizado	Opcional	✓ Incluido	✓ Incluido	X No
Consulta previa	Básica	V Sí	Extendida + Tasting	X No
Facturación corporativa	V Sí	✓ Completa	✓ Sí	✓ Sí
Anticipación mínima	10 días	10 días	21 días	10 días

12. TIPS PARA MAXIMIZAR TU EXPERIENCIA



ANTES DEL EVENTO:

1. Reserva con Anticipación

- 2-3 meses ideal para fechas premium
- Temporada alta (dic, nov, jun-jul) se llena rápido
- Mayor anticipación = más opciones de personalización

2. Comunica Claramente tus Expectativas

- Cuéntanos tu visión del evento
- Comparte fotos de referencia o Pinterest boards
- Menciona cualquier restricción o alergia

3. Confía en Nuestra Experiencia

- Hemos hecho 200+ eventos
- Si recomendamos algo, es por experiencia
- Pero tú tienes la última palabra siempre

4. Considera el Clima

- Eventos exteriores: plan B para lluvia
- Verano: cócteles refrescantes
- Invierno: cócteles más corpulentos

5. Piensa en tus Invitados

- % que no bebe alcohol → asegurar mocktails
- Gustos generales (¿más dulces? ¿más secos?)
- Alergias comunes en tu grupo

DURANTE EL EVENTO:

1. Deja que los Bartenders Trabajen

- Somos profesionales, confiamos en nosotros
- Evitar intervención de invitados en área de trabajo
- Consultas o ajustes: hablar con el supervisor o jefe de bar

2. Disfruta tu Evento

- No te preocupes por el bar, nosotros lo manejamos
- Confía en que todo está bajo control
- Enfócate en tus invitados

3. Comunica Cualquier Imprevisto

- Cambios de última hora: avísanos inmediatamente
- Llegada tardía de invitados: podemos ajustar
- Cualquier emergencia: estamos preparados

DESPUÉS DEL EVENTO:

1. Comparte tu Experiencia

- Reseña en Google/Facebook (nos ayuda mucho)
- Tag en Instagram: @lareservabar
- Comparte fotos con permiso

2. Guarda las Recetas

- Si pediste cócteles de autor, las recetas son tuyas
- Comparte con amigos y familia

3. Programa de Referidos

- Refiere a amigos → descuentos para ambos
- Win-win situation

13. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Términos de Mixología

Bartending: Arte de preparar y servir bebidas alcohólicas.

Mixología: Ciencia y arte detrás de crear cócteles innovadores.

Cóctel de Autor / Signature Cocktail: Bebida única creada específicamente para un cliente o evento.

Garnish: Decoración comestible del cóctel (frutas, hierbas, flores).

Mocktail: Cóctel sin alcohol (mock = falso, cocktail = cóctel).

Muddling: Técnica de macerar frutas/hierbas en el vaso.

Shaking: Agitar ingredientes en coctelera con hielo.

Straining: Colar un cóctel para remover hielo o pulpa.

Layering: Técnica para crear capas de colores en cóctel.

Smoke/Smoking: Añadir humo a un cóctel para aroma y efecto visual.

Fat Washing: Técnica de infusionar licor con grasas (mantequilla, bacon).

Molecular Mixology: Uso de técnicas de gastronomía molecular en cócteles (espumas, esferas).

Términos del Servicio

Paquete Base: Configuración predefinida de servicio (Esencial, Premium, Exclusive).

Add-on: Servicio o producto adicional que se suma al paquete base.

Seña/Anticipo: Pago inicial para reservar fecha (típicamente 50% del total).

Saldo: Monto restante a pagar antes o el día del evento.

Setup: Instalación y preparación de la barra antes del evento.

Breakdown: Desmontaje y limpieza después del evento.

Ratio Bartender: Invitados: Proporción de bartenders por número de invitados.

Tasting Session: Degustación previa de cócteles antes del evento.

Branding: Personalización con logos y colores de empresa/evento.

Barra Móvil: Estructura transportable equipada como bar.

Workshop: Taller educativo de mixología.

14. CONTACTO Y SIGUIENTE PASO

📞 ¿Listo para Crear tu Experiencia?

Contáctanos Ahora:

▶■ WhatsApp: +51 999 888 777 (Preferido)

Email: <u>lareservabartending@gmail.com</u>

Web: <u>www.lareserva.pe</u>

instagram: @lareservabar

👍 Facebook: La Reserva - Mixología Exclusiva

Horario de Atención:

• **L-V:** 9:00 AM - 5:00 PM

• Sábado: 9:00 AM - 1:00 PM

• Domingo: Cerrado

Tiempo de Respuesta:

• WhatsApp: 30 min - 2 horas

• Email: 4-12 horas

• Fines de semana: 24 horas

Proceso Rápido para Cotizar

Solo necesitas 3 pasos:

- 1. Envía mensaje con:
 - o Tipo de evento
 - Fecha
 - Número de invitados
 - Ubicación
- 2. Recibe cotización en 24-48h
- 3. Conversa con nosotros y confirma

© 2025 La Reserva - Mixología Exclusiva Uso interno confidencial