© LA RESERVA - SERVICIOS Y PAQUETES

Versión: 1.0

Fecha: Octubre 2025

Empresa: La Reserva - Mixología Exclusiva



- 1. Filosofía de Servicios
- 2. Estructura de Servicios
- 3. Servicios Principales
- 4. Paquetes Predefinidos
- 5. Personalización y Add-ons
- 6. Estructura de Precios
- 7. Proceso de Contratación
- 8. Políticas y Condiciones

1. FILOSOFÍA DE SERVICIOS



Personalización sobre Estandarización

- No ofrecemos paquetes "cerrados" inflexibles
- Cada servicio es un punto de partida, no una limitación
- Consulta previa obligatoria con cada cliente
- Adaptación a temática, colores, preferencias específicas

Calidad Premium en Todo

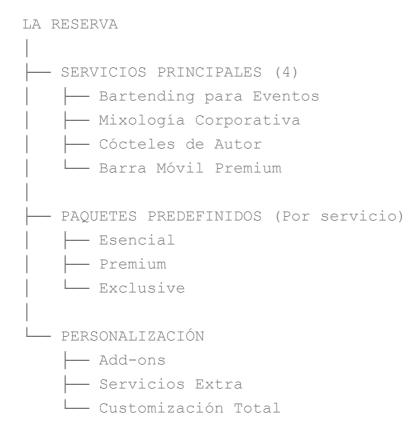
- Ingredientes seleccionados y premium
- Bartenders certificados con experiencia
- Cristalería de alta calidad
- Presentación impecable
- Atención al detalle en cada preparación

Experiencia Completa

- Más allá de "solo bebidas"
- · Ambiente y atmósfera cuidados
- Interacción profesional con invitados
- Servicio memorable de inicio a fin

2. ESTRUCTURA DE SERVICIOS

📊 Organización de la Oferta



© Segmentación por Tipo de Evento

Tipo de Evento	Servicio Recomendado	% de Mercado
Bodas	Cócteles de Autor / Bartending Premium	40%
Corporativos	Mixología Corporativa	35%
Cumpleaños/Aniversarios	Bartending para Eventos	15%
Eventos Íntimos	Cócteles de Autor	10%

3. SERVICIOS PRINCIPALES

TSERVICIO 1: Bartending para Eventos

Descripción:

Servicio completo de barra y bartenders profesionales para celebraciones sociales. Ideal para bodas, cumpleaños milestone, aniversarios y eventos privados.

¿Para quién es?

- Eventos sociales de 25 a 500 invitados
- Clientes que buscan servicio profesional completo
- Celebraciones que requieren variedad de cócteles
- Presupuestos flexibles desde S/ 1,800

Incluye Base:

- √ 1-3 bartenders profesionales certificados (según invitados)
- Barra móvil equipada y decorada
- Cristalería para todo el evento
- Hielo suficiente
- Herramientas profesionales de bar
- Utensilios y accesorios (cocteleras, jiggers, etc.)
- Servilletas
- Setup y decoración básica de barra
- Servicio durante el evento (tiempo acordado)
- Limpieza y retiro post-evento

Cócteles:

- Selección de 5 cócteles del menú La Reserva
- Combinación de clásicos y contemporáneos
- Adaptable a preferencias del cliente
- · Ingredientes frescos del día

Ratio Bartender: Invitados:

• 25-50 invitados: 1 bartender

• 51-100 invitados: 2 bartenders

• 101-200 invitados: 3 bartenders

• 200+ invitados: 4+ bartenders

Duración:

• Estándar: 4 horas de servicio continuo

• Extensión: +S/ 50 por hora adicional por bartender

Rango de Inversión:

- Desde S/ 1,800 para eventos pequeños (25-50 personas)
- Hasta S/ 8,000+ para eventos grandes (300+ personas)

Personalización Disponible:

- Colores y decoración temática de barra
- Selección específica de cócteles
- Garnish especial (flores comestibles, frutas exóticas)

SERVICIO 2: Mixología Corporativa

Descripción:

Experiencia de coctelería premium diseñada específicamente para eventos empresariales, lanzamientos de productos, team building y celebraciones corporativas. Incluye posibilidad de branding y personalización empresarial.

¿Para quién es?

- Empresas medianas a grandes
- Lanzamientos de productos
- Aniversarios corporativos
- Team building ejecutivo
- Eventos de networking
- · Cenas de directorio
- 30 a 500 invitados corporativos

Incluye Base:

- ▼ Todo lo de "Bartending para Eventos" +
- Cócteles signature con branding de empresa
- 🔽 Menú personalizado con logo corporativo
- 🔽 Dress code ejecutivo estricto
- Coordinación previa con organizador de eventos

Cócteles Corporativos:

- 5 cócteles seleccionados
- Posibilidad de cóctel signature con nombre de empresa
- Colores corporativos en las bebidas (si aplica)
- Presentación premium y consistente
- Sin alcohol (mocktails) siempre disponibles

Branding Disponible:

Servilletas con logo de empresa

- Posavasos personalizados
- Menú impreso con branding
- Decoración con colores corporativos

Duración:

- Estándar: 4 horas
- Flexible según agenda corporativa
- Posibilidad de servicio extendido

Rango de Inversión:

- Desde S/ 2,500 para eventos corporativos pequeños (30-60 personas)
- Hasta S/ 12,000+ para eventos corporativos grandes (500+ personas)

Servicios Adicionales Corporativos:

• Servicio de sommelier para maridaje

Proceso Corporativo:

- 1. Reunión inicial con organizador/RR.HH.
- 2. Propuesta personalizada con branding
- 3. Tasting session (opcional, para eventos grandes)
- 4. Confirmación
- 5. Ejecución del evento
- 6. Reporte post-evento

→ SERVICIO 3: Cócteles de Autor

Descripción:

Experiencia exclusiva de mixología donde creamos cócteles únicos específicamente para tu evento. Ideal para celebraciones íntimas y clientes que buscan algo completamente personalizado y memorable.

¿Para quién es?

- Eventos íntimos y exclusivos (25-250 invitados)
- Clientes que valoran la creatividad y originalidad
- Bodas boutique y celebraciones únicas
- Anfitriones que quieren sorprender a sus invitados
- Presupuesto premium: desde S/ 2,200

Incluye Base:

Consulta personalizada de 1 hora (presencial o virtual)

- Desarrollo de 2-4 cócteles exclusivos para el evento
- Tasting session previa (degustación de las creaciones)
- ✓ Bartenders especializados
- ✓ Ingredientes premium y seleccionados específicamente
- 🔽 Técnicas especiales (infusiones, smoke, molecular)
- Garnish único

Proceso de Creación:

1. Consulta Inicial (1 hora)

- o Conocer gustos y preferencias del anfitrión
- o Entender la temática y estilo del evento
- Definir ingredientes favoritos y restricciones
- Inspiración y mood board

2. Desarrollo (1-2 semanas antes)

- o Nuestro equipo crea 2-4 cócteles exclusivos
- o Pruebas internas de sabor y presentación
- Ajustes según disponibilidad de ingredientes

3. Tasting Session (7 días antes)

- Presentación de los cócteles al cliente
- Degustación y feedback
- Ajustes finales si necesario
- o Confirmación de selección final

4. Evento

- Preparación de cócteles de autor
- Servicio premium

Técnicas Especiales Disponibles:

- Infusiones artesanales (ginebra con pepino y romero)
- Smoke effects (humo con astillas de madera)
- Espumas y aires (técnicas moleculares)
- Layering (capas de colores)
- Clarificación de cócteles
- Fat washing (infusión con grasas)
- Deshidratados y garnish casero

Ingredientes Premium:

- Licores craft y de autor
- Frutas exóticas y de temporada
- Hierbas aromáticas frescas orgánicas
- Flores comestibles
- Bitter artesanales
- Jarabes caseros y especiales
- Hielo (esferas, bloques tallados)

Duración:

• Estándar: 4 horas de servicio

Tasting: 2-3 horas (no incluidas en servicio)

Rango de Inversión:

- Desde S/ 2,200 para eventos íntimos (25-40 personas)
- Hasta S/ 6,500 para eventos de 100 personas
- El precio incluye desarrollo, tasting y servicio

Entregables:

- Recetas escritas de los cócteles creados
- Historia y descripción de cada creación
- Recomendaciones para replicar en casa (versión simplificada)



SERVICIO 4: Barra Móvil Premium

Descripción:

Alquiler de barra móvil completamente equipada, con o sin servicio de bartenders. Ideal para clientes que quieren el setup profesional pero pueden manejar el servicio ellos mismos, o como complemento a otros servicios.

¿Para quién es?

- Eventos en locaciones sin infraestructura de bar
- Clientes con bartender propio que necesitan equipamiento
- Complemento para otros servicios
- Eventos de 20 a 200 invitados
- Presupuesto ajustado

Incluye Base:

Opción A: Solo Barra (Sin Bartenders)

Barra móvil profesional (1.8m x 0.6m)

- 🔽 Estantería para botellas
- 🔽 Entrega, instalación y retiro
- Duración: 6-8 horas

Opción B: Barra + Equipamiento Completo

- ▼ Todo de Opción A +
- Cristalería para 50-100-150 invitados (a elegir)
- Hielo
- Servilletas y posavasos básicos

Opción C: Barra + Equipamiento + Bartenders

- 🔽 Todo de Opción B +
- **M** bartenders profesionales
- Servicio durante 4 horas
- Asesoría en compra de ingredientes
- Setup y decoración de barra
- Limpieza post-evento

Esta opción es equivalente a "Bartending para Eventos"

Tipos de Barra Disponibles:

1. Barra Clásica Negra

- Acabado negro mate
- Líneas doradas decorativas
- Estilo elegante y atemporal
- Ideal para: Bodas, eventos formales

2. Barra Industrial

- Acabado madera y metal
- o Estilo moderno y urbano
- Ideal para: Corporativos, loft parties

3. Barra Minimalista Blanca

- Acabado blanco con detalles dorados
- Estilo limpio y sofisticado
- Ideal para: Eventos diurnos, garden parties

4. Barra LED Personalizable

- Iluminación RGB programable
- Acabado oscuro con luces
- o Ideal para: Fiestas nocturnas, eventos tech

Dimensiones Estándar:

Largo: 1.8m - 2.5m (según modelo)

• Ancho: 0.6m

• Alto: 1.1m (altura de trabajo estándar)

• Peso: 40-80kg (transportable)

Duración del Alquiler:

• Entrega: 2-4 horas antes del evento

• Disponibilidad: 6-8 horas

• Retiro: Al día siguiente o mismo día (coordinar)

Rango de Inversión:

• Opción A (Solo Barra): Desde S/ 400

• Opción B (Barra + Equipamiento): Desde S/ 700

• Opción C (Barra + Equipamiento + Bartenders): Desde S/ 1,800

Requisitos del Cliente:

Para Opción A y B (sin bartenders):

- Espacio adecuado para instalación
- Acceso a electricidad (si barra LED)
- Acceso a agua (opcional pero recomendado)
- Responsabilidad sobre el cuidado de la barra

Logística:

- Delivery a cualquier punto de Lima Metropolitana
- Instalación incluida (30-45 minutos)
- Instrucciones de uso
- Soporte telefónico durante el evento
- · Retiro coordinado

4. PAQUETES PREDEFINIDOS

Cada servicio principal tiene 3 paquetes predefinidos que sirven como punto de partida. **Todos son** personalizables.





PAQUETES: Bartending para Eventos

ESENCIAL

Punto de partida perfecto

Para: 25-50 invitados

Duración: 5 horas

Bartenders: 1 profesional certificado

Incluye:

- Barra móvil equipada y decorada (básica)
- 5 cócteles a elegir del menú La Reserva
- Cristalería para todos los invitados
- Hielo suficiente (cubos estándar)
- Herramientas y utensilios profesionales
- Servilletas y coasters con branding La Reserva
- Setup y decoración básica
- Servicio continuo durante 4 horas
- · Limpieza y retiro

Cócteles Disponibles (elegir 5):

- Pisco Sour Clásico
- Mojito
- Margarita
- Daiquiri
- Gin Tonic
- Whiskey Sour
- Cuba Libre Premium
- Aperol Spritz

Inversión: S/ 1,800



La elección más popular

Para: 50-120 invitados

Duración: 5 horas

Bartenders: 2 profesionales certificados

Incluye:

- Todo del paquete ESENCIAL +
- · Barra móvil decorada
- 5 cócteles a elegir (clásicos + contemporáneos)
- Cristalería especializada según cóctel
- Hielo artesanal (cubos + esferas)
- Garnish premium (frutas frescas, hierbas aromáticas)
- Servilletas personalizadas con nombre del evento
- Posavasos personalizados
- Menú impreso de cócteles para la barra
- 1 cóctel signature exclusivo del evento
- Servicio de mocktails (opciones sin alcohol)

Cócteles Disponibles (elegir 5):

- Todos del paquete ESENCIAL +
- Old Fashioned
- Negroni
- Espresso Martini
- Paloma
- French 75
- Cosmopolitan
- Moscow Mule
- · Cócteles de temporada

Inversión: S/3,500

EXCLUSIVE 💎

Experiencia completa de lujo

Para: 120-200 invitados

Duración: 5 horas

Bartenders: 3 profesionales certificados + supervisor

Incluye:

- Todo del paquete PREMIUM +
- 6 cócteles (clásicos + contemporáneos)

- 2 cócteles signature exclusivos creados para el evento
- Consulta personalizada previa (1 hora)
- Tasting session de los signature (opcional)
- Cristalería
- Hielo artesanal premium (esferas talladas, bloques grandes)
- Técnicas especiales (smoke, molecular, flaming)
- Garnish artístico único (flores comestibles, frutas exóticas)
- Menú elegante impreso para la barra
- Estación de mocktails separada
- Coordinación completa pre-evento (reuniones ilimitadas)

Cócteles Disponibles (elegir 8):

- Todos los anteriores +
- Cualquier cóctel clásico o contemporáneo
- Creaciones de La Reserva
- Cócteles de autor diseñados para el evento

Técnicas Especiales Incluidas:

- Smoke infusion (humo en cóctel)
- Flaming (fuego controlado)
- Molecular gastronomy (espumas, esferas)
- Fat washing (infusiones especiales)

Inversión: S/7,200



CORPORATIVO ESENCIAL

Para: 30-60 invitados corporativos

Duración: 4 horas

Bartenders: 1-2 profesionales

Incluye:

- 5 cócteles seleccionados para ambiente corporativo
- Cóctel signature con nombre de empresa (1)
- Cristalería
- Menú impreso con logo corporativo
- Servilletas con logo
- Posavasos personalizados

- Presentación profesional
- Coordinación con organizador del evento

Cócteles Corporativos (elegir 5):

- Mojito Ejecutivo
- Gin Tonic Premium
- Pisco Sour Corporativo
- Manhattan
- Margarita Clásica
- Moscow Mule
- 2 opciones de mocktails

Inversión: S/ 2,500

CORPORATIVO PREMIUM 🌟



Para: 60-150 invitados corporativos

Duración: 5 horas

Bartenders: 2-3 profesionales

Incluye:

- Todo del paquete ESENCIAL +
- 4 cócteles + 2 signature con nombre de empresa
- Menú impreso premium con logo y colores corporativos
- Estación de mocktails separada

Inversión: S/5,500

CORPORATIVO EXCLUSIVE



Para: 150-500 invitados corporativos

Duración: 5 horas

Bartenders: 4-6 profesionales + supervisor

Incluye:

- Todo del paquete PREMIUM +
- Múltiples estaciones de bar
- 5 cócteles + 3 signature exclusivos
- Menús premium impresos y digitales
- Workshop de mixología para ejecutivos (add-on)
- Coordinación ejecutiva completa

Inversión: S/ 12,000+

PAQUETES: Cócteles de Autor

AUTOR ÍNTIMO

Para: 25-40 invitados Duración: 5 horas

Bartenders: 1 especializado

Incluye:

- Consulta personalizada (1 hora)
- Creación de 2 cócteles exclusivos
- Tasting session previa
- Recetas originales entregadas
- Bartender especializado
- Ingredientes premium seleccionados
- · Garnish artístico único
- Cristalería especializada
- · Cards digital descriptivas para invitados

Inversión: S/ 2,200

AUTOR SIGNATURE



Para: 40-70 invitados Duración: 5 horas

Bartenders: 2 especializados

Incluye:

- Todo del paquete ÍNTIMO +
- Creación de 3 cócteles exclusivos
- Tasting session extendida (puede incluir a más personas)
- Técnicas especiales (smoke, molecular)
- Ingredientes premium y exóticos
- Hielo artesanal (esferas talladas)
- Menú elegante impreso y dijital

Inversión: S/ 3,800

AUTOR EXCLUSIVE

Para: 70-100 invitados

Duración: 5 horas

Bartenders: 2 especializados + asistente

Incluye:

- Todo del paquete SIGNATURE +
- Creación de 4 cócteles exclusivos
- Posibilidad de replicar en eventos futuros

Inversión: S/ 6,500

5. PERSONALIZACIÓN Y ADD-ONS

© Opciones de Personalización

Todos nuestros servicios y paquetes son personalizables. Estas son las opciones más solicitadas:

DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN

Decoración de Barra Temática

• Backdrop o telón de fondo: +S/ 400

SERVICIO EXTENDIDO

Tiempo Adicional

• +1 hora de servicio: +S/ 80 por bartender

Bartenders Adicionales

• +1 bartender por 4 horas: +S/ 300

• +1 asistente/barback: +S/ 200

LOGÍSTICA Y EXTRAS

Catering Ligero

• Aperitivos para 50 personas: +S/ 800

• Tablas de quesos y embutidos: +S/ 600

• Estación de botanas: +S/ 450

6. ESTRUCTURA DE PRECIOS

💰 Cálculo de Precios

Factores que Influyen en el Precio:

1. Número de Invitados

- o Principal factor de precio
- Determina cantidad de bartenders
- o Afecta cantidad de insumos

2. Duración del Evento

- Estándar: 5 horas
- o Cada hora adicional: costo extra

3. Tipo de Servicio

- Básico → Premium → Exclusivo
- o Autor y corporativo tienen premium adicional

4. Cócteles Seleccionados

- o Clásicos: precio base
- Signature/Autor: precio premium

5. Personalización

Decoración: S/ 300-800

6. Ubicación

- Lima Metropolitana: incluido
- o Fuera de Lima: costo de transporte adicional
- o Zonas de difícil acceso: +S/ 200

📄 ESTE DOCUMENTO CONTINÚA EN LA PARTE 2

Para ver:

- Rangos de precio detallados
- Proceso de contratación
- Políticas y condiciones

• FAQ de servicios

 $\label{thm:continuar} \textbf{Solicita} \, \textbf{"07-SERVICIOS-PARTE-2.md"} \, \text{para continuar}.$