

A detailed botanical illustration in shades of green and brown, featuring various plants, leaves, flowers, and fruits like tomatoes and peppers, creating a lush, naturalistic background.

OPEN BAR

by FROG

hello@f-r-o-g.com

0723 346 140

FROG

FROG Catering și Evenimente

OPEN BAR

FROG va gestiona în totalitate barul în regim Open Bar, inclusiv prepararea de cocktailuri, după un meniu pre-stabilit și printat.

Open Bar-ul va fi coordonat de minim doi barmani cu experiență și creativitate. Open Barul rămâne deschis până la finalul petrecerii sau dacă mai rămân doar 3-4 invitați petrecăreți, atunci le lăsăm un "kit" să le ajungă până dimineața.

În pachetul de bar sunt incluse: logistica, transportul până și de la locație (dacă aceasta este în București), decoruri pentru bar (plante, luminițe și alte elemente de decor), paharele pentru cocktailuri și paharele pentru vin (dacă organizăm și restul evenimentului, astfel încât să avem acces la bucătărie pentru a spăla vasele). În funcție de locație, este posibil să adăugăm o taxă logistică.

Experiențele de până acum ne-au arătat că barul FROG cu cocktailuri (variante Standard de mai jos) este apreciat de invitați și devine un "highlight" al nunții. Avem însă și o variantă cu buget redus, care păstrează frumusețea și varietatea barului, însă eliminăm părțile mai costisitoare din acesta.

Costuri open bar: **STANDARD** 25 euro/invitat + TVA 19%
 BUDGET 17 euro/invitat + TVA 19%

Barmani: 100 eur per barman * 2 barmani per eveniment + TVA 19%
 (Pentru nunți cu peste 80 invitați este nevoie de 3 barmani)

FROG Catering și Evenimente

OPEN BAR STANDARD

(vezi meniul în pagina următoare)

- Zonă cu Limonade și Punch-uri florale sau fructate
- Prosecco la sosire / după ceremonie
- Cafea (espressor și barista)
- Tea Station: Ceaiuri (black, rooibos, chamomile, lavender, green jasmine, mint)
- Bere Zăganu (blonda, rosie, IPA), cidru Clark's, Ginger ale
- Vin alb, roșu și roze de la Corcova Roy&Dâmboviceanu – la alegere între soiurile disponibile
- Apă minerală plată și carbogazoasă | Sucuri naturale
- Bar de cocktailuri, cu toate ingredientele necesare:
 - Whiskey Jack Daniel's, Vodca Absolut, Gin Beefeater, Rom Bacardi, Jagermeister, Prosecco, Aperol, Amaretto, Tequila Olmeca, Martini Red Vermouth, Campari, De Kuyper Triple Sec, Kahlua, Limoncello
 - Fructe, legume, plante aromatice, gheata, siropuri FROG & Monin, lapte, frisca, miere, lapte de cocos, zahar alb/brun, zahar de cocos

OPEN BAR BUGDET

(vezi meniul în pagina următoare):

- Zonă cu Limonade și Punch-uri florale sau fructate
- Prosecco la sosire / după ceremonie
- Cafea (espressor și barista)
- Tea Station: Ceaiuri (black, rooibos, chamomile, lavender, green jasmine, mint)
- Bere Zăganu (blonda, rosie, IPA), cidru Clark's, Ginger ale
- Vin alb, roșu și roze de la Corcova Roy&Dâmboviceanu – la alegere între soiurile disponibile
- Apă minerală plată și carbogazoasă | Sucuri naturale
- 4 tipuri de Punch-uri cu alcool, preparate la bar, cu fructe, siropuri și ingrediente fresh
- Gin Beefeater, Rom Bacardi, Aperol, Vodca Absolut
- On the rocks:
- Whiskey Jack Daniel's, Jagermeister, Martini, Amaretto, Baileys

FROG Catering și Evenimente

MENIU OPEN BAR - STANDARD

Sparkly Welcome – Prosecco la sosire (după ceremonie)

Dry Prosecco & fresh berries

OR

Hugo Spritz: Elderflower syrup | Prosecco | Mint | Sparkling Water

Aperol Spritz: Aperol | Prosecco | Orange | Sparkling Water

Grapefruit Rosemary Sparkler: Grapefruit infused vodka | Prosecco | Rosemary | Sparkling Water

Lemontini: Limoncello | Blueberries | Prosecco | Thyme | Sparkling Water

FROG Signature Cocktails

Gin Gin: Herb Infused Gin | Ginger Ale | Rosemary | Lime

Le FROG fizz: Grapefruit Infused Vodka | Rosemary | Egg white | Soda | Lime

Orange and Basil Margarita: Chili & Lime infused Tequila | Blood Orange juice | Basil

Smokey Woods: Spiced Whiskey | Vermouth | Bitters | Flamed Orange Twist

*made with FROG signature infused spirits

Les Classiques

Whiskey Sour: Whiskey | Lime & Lemon fresh | FROG Sugar Syrup

Paloma: Tequila | Grapefruit juice | Lime | Soda

Negroni: Campari | Gin | Vermouth | Orange

Cosmopolitan: Vodka | Cranberry juice | Triple Sec | Lime

Long Island Iced Tea: Rum | Gin | Tequila | Vodka | Triple Sec | Cola | Lime

White Russian: Vodka | Kahlua | Cream

Lynchburg Lemonade: Whiskey | Triple Sec | Lemon fresh | FROG Sweet & Sour | Soda | Lemon

Strawberry Caipiroska: Vodka | FROG Strawberry puree | Mint | Lime

Mojito: Rum | Demerara sugar | Soda | Mint | Lime

Long drinks: ask for one at the bar | Shots: 50 ml of all you can mix

Mocktails (non-alcoholic)

Blueberry Moscow Mule: Ginger ale | Blueberries | Mint | Lime

CooCoo...mber Cooler: Cucumber | Mint | Soda | Lemon | Lime

Very Peary: Pear juice | Lemon fresh | Rosemary | FROG Sugar Syrup

BEER: choice of craft beer & your favorite brand of pilsner | Clark's CIDER

Floral LEMONADES & Fruity PUNCHES - FROG style mix

CORCOVA ROY & DÂMBOVICEANU WINES

RED: Cabernet Sauvignon & Merlot, 2012 | Feteasca Neagra, 2013 | ROSE: Rose Corcova, 2014

WHITE: Sauvignon Blanc, 2014 | Chardonnay 2014 | Muscat Ottonel 2014

TO STAY FRESH: Espresso | Cappuccino | Latte | Flat White + Syrups (vanilla, amaretto, caramel)

TO STAY HIDRATED: Still & Sparkling Water

FROG Tea Station:

Chai Latte | Rooibos Vanilla | Chamomile & Lavender |

Green Jasmine | Ginger & Lemon | Marrakech Mint

FROG Catering și Evenimente

MENIU OPEN BAR - BUDGET

Sparkly Welcome – Prosecco la sosire (după ceremonie)

Dry Prosecco & fresh berries

OR

Hugo Spritz: Elderflower syrup | Prosecco | Mint | Sparkling Water

Aperol Spritz: Aperol | Prosecco | Orange | Sparkling Water

Grapefruit Rosemary Sparkler: Grapefruit infused vodka | Prosecco | Rosemary | Sparkling Water

Lemontini: Limoncello | Blueberries | Prosecco | Thyme | Sparkling Water

Punch Zone

punchuri cu alcool, preparate la bar, cu alcool premium si ingrediente fresh

Gin Gin: Herb Infused Gin | Ginger Ale | Rosemary | Lime

Le FROG fizz: Grapefruit Infused Vodka | Rosemary | Egg white | Soda | Lime

Smokey Woods: Spiced Whiskey | Vermouth | Bitters | Flamed Orange Twist

Aperol Nom Nom: Aperol, prosecco, rodie, St Germain, apă minerală, flori

On the rocks:

Whiskey Jack Daniel's, Jagermeister, Martini, Amaretto, Baileys

BEER:

choice of craft beer & your favorite brand of pilsner | Clark's CIDER

Floral LEMONADES & Fruity PUNCHES

Zonă cu limonade și punchuri non-alcoolice

CORCOVA ROY & DÂMBOVICEANU WINES

RED: Cabernet Sauvignon & Merlot, 2012 | Feteasca Neagra, 2013 | ROSE: Rose Corcova, 2014

WHITE: Sauvignon Blanc, 2014 | Chardonnay 2014 | Muscat Ottonel 2014

TO STAY FRESH:

Espresso | Cappuccino | Latte | Flat White + Syrups (vanilla, amaretto, caramel)

TO STAY HIDRATED: Still & Sparkling Water

FROG Tea Station:

Chai Latte | Rooibos Vanilla | Chamomile & Lavender |

Green Jasmine | Ginger & Lemon | Marrakech Mint