



Individuelle
Themen Pakete

Kinderleichter
Ablauf
(One Click)

Team Highlight

Bleibender
Eindruck

Hey Du,

Ich freue mich sehr euch eine Alternative zur physischen Weihnachtsfeier bieten zu können. Unser Ziel ist es Menschen zu begeistern, das schaffen wir nachweislich auch über einen Live Stream. Wie? Mit viel Liebe und Leidenschaft zeigen wir euch unsere Tipps und Tricks hinter einer echten Bar. Spätestens nach dem dritten Cocktail ist das Team dann außer Rand und Band. Aber auch Mocktails bieten wir mit einer 0 prozentigen Gin Alternative an. Sirupe werden hausgemacht von unserer kleinen wachsenden Barkeeper Familie und Kräuter dafür teilweise in den eigenen Gärten angepflanzt, so tragen wir unseren Teil bei 100% Co2 neutral zu arbeiten. Die Präsentation zeigt was uns am Markt einzigartig macht, sollten danach noch Wünsche offen bleiben freue ich mich sehr diese zu realisieren. Nun wünsche ich viel Freude bei der Ansicht.

Dein Barkeeper

Fabian Rehn

A handwritten signature in white ink, appearing to be 'f' followed by a stylized flourish.

Der Ablauf

Individuelles
Themenpaket

Paket Versand
Mit Cocktail Set +
Ingredients

Zoom, Teams..
Zugangslink
(One Click)

Online
Treffpunkt mit
Barkeeper

Circa
2 Stunden
Cocktailkurs

Offene
Fragerunde

Nachhaltiges
Teambuilding



Der Trailer

Online Cocktailkurs



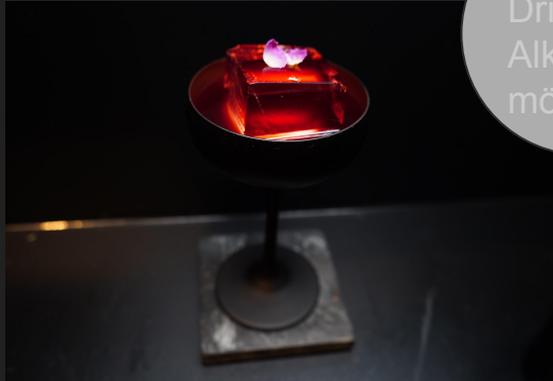
Angebot

Bezeichnung	Menge	Preis	Euro
Online Cocktailkurs pro Person Pauschale circa 2 Stunden Ablauf wie folgt:	1	75	75
Barkeeper erzählt zum Einstieg etwas über seine Geschichte und den Weg zum Barchef mit ableitender Fragerunde.			
3 verschiedene Themen für das Zubereiten eines Cocktails werden vorgestellt.			
3 verschiedene Herstellungsarten werden gelehrt und im Anschluss selbst gemixt. Alkoholfreie Varianten möglich.			
On Top erhält jeder Gast:			
Ein Fläschchen Sirup zur Zubereitung eigener Cocktails auch nach dem Kurs			
Rezepte zur Herstellung in einer PDF + Telefonnummer von Fabian als persönlicher Ansprechpartner für jede Feier			
Marmeladenglas als Shaker			
Summe			75
Optional			
<u>Cocktail Shaker Set (Shaker, Barlöffel, Strainer, Messbecher)</u>	1	30	30
Cocktail Workshop Advanced. + 1 h für die Einbindung der Highlights unserer Präsentation.	1	200	200
Brand Paket in Firmenfarbe: Barkeeper Fliege oder T Shirt mit Logo (Circa 1 Woche Vorlaufzeit)	1	300	300
Branded Glasstrohhalm (Vorlaufzeit circa 1 Woche nach Abgabe des Logos)	1	3	3
Barkeeper Kostüm als Weihnachtsmann	1	100	100

Alternative

Bezeichnung	Menge	Preis	Euro
Online Gin Workshop pro Person Pauschale circa 2 Stunden Ablauf wie folgt:	1	65	65
Barkeeper erzählt zum Einstieg etwas über seine Geschichte und den Weg zum Barchef mit ableitender Fragerunde.			
Einleitung in die Geschichte des Gins und Darstellung; Was ist ein qualitativer Gin? Was schmeckt mir?			
5 Themen verschiedene Gin Sorten werden vorgestellt und mit 3 verschiedenen Tonic verkostet			
Im Anschluss erhält jeder Gast ein Fläschchen Sirup zur Zubereitung eines eigenen Cocktails.			
Summe			65
Optional			
<u>Live DJ mit eingeschaltet bei Zoom</u>	1	300	300
Cocktail Workshop Advanced. + 1 h für die Einbindung der Highlights unserer Präsentation.	1	200	300
Brand Paket in Firmenfarbe: Barkeeper Fliege oder T Shirt mit Logo (Circa 1 Woche Vorlaufzeit)	1	300	300
Branded Glasstrohhalm (Vorlaufzeit circa 1 Woche nach Abgabe des Logos)	1	3	3
Barkeeper Kostüm als Weihnachtsmann	1	100	100

Einblicke



Jeder
Drink ist
Alkoholfrei
möglich





TikTok



Cocktailshow

clickable

Flavour Blaster



Branded Glas Strohhalm



Individuelle Logo Gravur
Nachhaltiges Weihnachtsgeschenk

Trockeneis Cocktails



Wood Smoked Cocktails



Referenzen

Procter & Gamble Germany

Sommerfest, September 2021

Clifford Chance

Headquarter Eröffnung Goetheplatz, 2021

Pirosmani Bar Frankfurt

Bar Consulting Sommer 2020

Manhattan Bar Frankfurt

Partner 2018 - 2020

Google Deutschland

Germany Presentations, 2019

Facebook

Start Up Innovations Presentation, 2019

Commerzbank AG

Marketing Kick Off, 2019

Kontakte



Food

Moderne Deutsche Küche Live
Cooking - Sushi Live - Mediterran
Vegan - Italienisch - BBQ Food
Truck - Barista Truck

Show Acts

Zauberer - Fotobox - Comedians
Akrobaten - Künstler - Barkeeper Jonglier
Show - Feuerspucker - Musiker - DJ's

Mehr

Locations - Hotels - Mietmöbel
Licht und Dekor - Floristen

Jederzeit
für dich
erreichbar

Fabian Rehn
00491627000010
fabian @ deinbarkeeper.com
deinbarkeeper.com



Stornobedingungen

„Nach der unterschriebenen Auftragsbestätigung kann der Kunde seinen Vertrag bis zu Beginn der Veranstaltung kündigen. Je nach Zeitpunkt der Kündigung ist der Caterer berechtigt, eine Stornierungsgebühr gemäß folgender Staffelung zu berechnen:

- Bei Stornierung 14 Tage vor Veranstaltungstermin, also bis 24.08.2021: 40% des kalkulierten Netto-Gesamtbetrages
- Bei Stornierung 7 Tage vor Veranstaltungstermin, also bis 31.08.2021: 60% des kalkulierten Netto-Gesamtbetrages
- Bei späterer Stornierung, also Storno ab 1.9.2021: 80% des kalkulierten Netto-Gesamtbetrages“

Zur Vermeidung von Missverständnissen

Sofern alle angegebenen Punkte, sowie die AGB mit ihren Vorstellungen übereinstimmt, danke ich für ihre Unterschrift und die damit einhergehende Auftragsbestätigung. Die vereinbarte Anzahlung ist innerhalb von sieben Tagen rechtsgültig. Die vollständige Zahlung ist so schnell wie möglich, doch spätestens bis 14 Tage nach dem Event zu erfolgen. Ich danke herzlich für die Wertschätzung meiner exklusiven Leistungen.

DEIN BARKEEPER - FABIAN REHN - DE7750890000001131001 - VOLKSBANK

Unterschrift



Fabian Rehn

Auftraggeber/ in

Auftragsbestätigung

Klicken um Unterschrift einzufügen