

Scheda tecnica - Il banco Sprizziamoci

Documento informativo per operatori, agenzie e partner del mondo degli eventi

BANCO DI MESCITA (ORIGINALE)

- Dimensioni indicative: larghezza 100 cm, altezza 112 cm, profondità 80 cm.
- Struttura nera con dettagli arancioni, piano superiore in acciaio inox.
- Quattro erogatori: Spritz, Campari, Gin Tonic, Gin Lemon.
- Sotto il piano operativo: spazio per i fusti e gli elementi tecnici dell'impianto.

BANCO DI PREPARAZIONE E SERVIZIO

- Piano di lavoro in acciaio inox, coordinato al banco di mescita.
- Vasca dedicata al ghiaccio e vaschetta incassata per le arance tagliate.
- Spazi per cannucce e accessori, piano di appoggio per i bicchieri.
- Area di preparazione e rifornimento del servizio.

GAMMA ALLA SPINA

- Cocktail pre-mix: Spritz, Campari, Gin Tonic, Gin Lemon e altre referenze in base alla configurazione dell'impianto.
- Birra: bionda, rossa, scura e speciali.
- Vino e Prosecco alla spina.
- Analcolici: Coca Cola, Fanta, Sprite, Schweppes, succhi di frutta.

SERVIZIO

- Self service: gli ospiti si servono da soli, senza attese.
- Ghiaccio, bicchieri e materiale di consumo secondo il pacchetto concordato.
- Rifornimento e assistenza operativa per la durata prevista.
- Allestimento wedding: effetto legno, luci ambrate, ombrellone avorio, fiori e tavoli coordinati. Quattro vesti: Elegante & classico, Rustico moderno, Minimal & moderno, Boho-vintage.

NOTE PER I PARTNER

- Dotazioni, quantita' e consumabili inclusi: definiti nel preventivo.
-

Formule B2B personalizzabili; servizi white label o co-branded da concordare.

- Fornitore ufficiale: Pasquini SRL (pasquinisrl.it) - bevande e impianti di spillatura Ho.Re.Ca.
- Richieste e collaborazioni: modulo dedicato nella sezione Partner del sito.

SPRIZZIAMOCI - L'aperitivo on the road

Tel e WhatsApp +39 340 384 5845 | Preventivi e collaborazioni: sezione Contatti e Partner del sito