

flyt Bar

Din ansvarlige cocktailleverandør



barløsninger, dispensere, kurser og totalevents

www.flyt-bar.dk



OM OS

HVEM ER VI?

flytBar drives af mennesker, som har mere end 20 års erfaring i branchen.

Med andre ord...

Vi ved, hvad vi laver, og hvad der skal til for at levere en eksemplarisk service og et lækkert produkt af højeste kvalitet.

Vi er en flok innovative og idérige mennesker, som supplerer hinanden godt, og vi har derfor kompetencer inden for både idéudvikling, struktur, planlægning og eksekvering.

HVAD KAN VI?

flytBar kan levere alt inden for cocktail-, bar- og totallosninger til events.

I dette produktkatalog kan du se og læse meget mere om de services og produkter, vi kan levere til dine events.

VORES VISION OG FOKUS PÅ ANSVARLIGHED

Det er vores kernemission at fortsætte med at levere et højt serviceniveau, opbygge positive kunderelationer og faste samarbejdspartnere.

Vores vision er at konsolidere os som Danmarks ledende eventfirma inden for cocktail- og barløsninger uden at gå på kompromis med vores kvalitet og værdigrundlag.

Hos **flytBar** har vi et fokus på at være så ansvarlige, vi kan, i alt vi gør. Vi har b.l.a. lavet flere zero waste tiltag, heriblandt at benytte DISCARDED spiritus samt økologisk og vegansk aquafaba i vores cocktails. Dertil har vi øget fokus på at være en low-emission virksomhed, hvorfor vi benytter økologiske og danske råvarer, dyrker vores egne urter, når vejret tillader det, og har ugentlig kontakt med vores grøntleverandører, der juicer overskudsfrugt og -grønt til os.



vores

BARLØSNINGER

SKALERBARE LØSNINGER

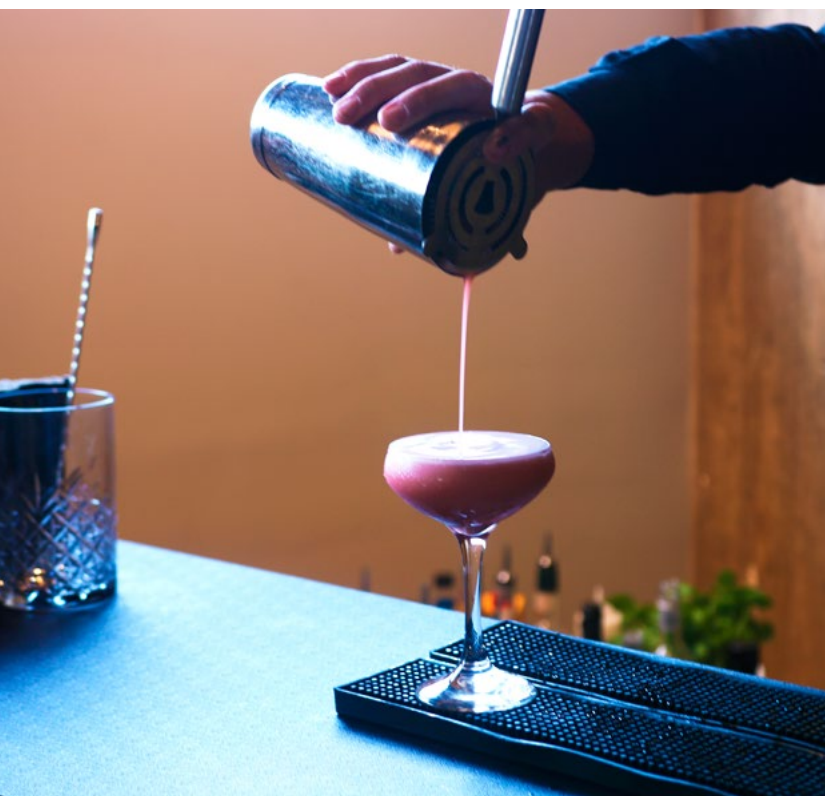
Vi er eksperter inden for specialtilpassede bar- og totalløsninger, så uanset om I bliver 50, 500 eller +5.000, kan vi levere et setup, der passer jeres ønsker.

PROFESSIONELLE BARTENDERE

Flyt-Bars bartendere er alle erfarne inden for bar- og cocktailevents. De har alle gennemgået en grundig intern uddannelse, og er kyndige inden for både teknikker som pouring og mixing, service bag baren samt mere dybdegående spiritusviden og mixologi.

CUSTOMMADE MENUKORT

På vores menukort er der altid op til otte lækre cocktails udvalgt af jer og evt. i samarbejde med os. Vi er altid behjælpelige med at skræddersy menukortet til ethvert givent event.



Vores

BARLØSNINGER

MULIGHED FOR EGEN BRANDING

Vores barmoduler er specialdesignede og er som standard sorte. Det er dog sagtens muligt at få egen branding eller et andet udtryk på barens frontside, så baren ser ud, lige som I ønsker det.

RÅVARER AF HØJESTE KVALITET

Vi bruger den bedste spiritus, økologiske juicer og frisk økologisk frugt og grønt til vores cocktails. Dertil laver vi vores egne sirupper og garnish af overskudsfrugt og -grønt.

INGEN BEKYMRINGER

Vi sørger selvfølgelig også for glas, barmodul og barkit, for at tage de brugte glas med os, når vi går og vi rydder selvfølgelig helt op efter os. I skal ikke bekymre jer om andet end at nyde cocktailsene.



Vores BARER

STÆRKT, STABILT OG STILRENT

Vores barer er specialdesignede, håndbyggede og lavet i carbon fiber ABS og aluminium.

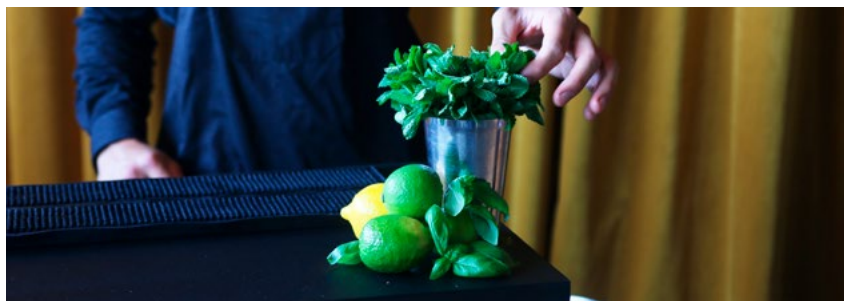
Vores barer er som standard sorte, hvilket betyder at de har et enkelt og stilrent look.

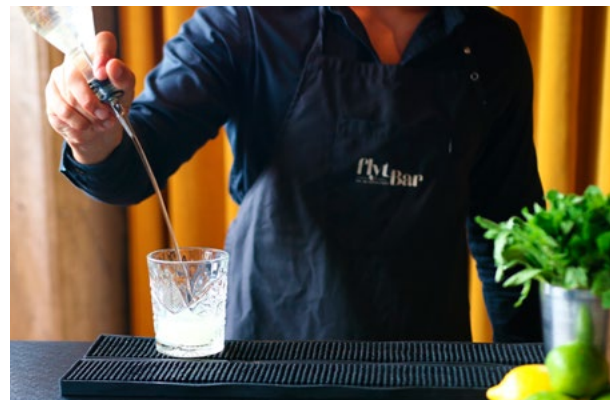
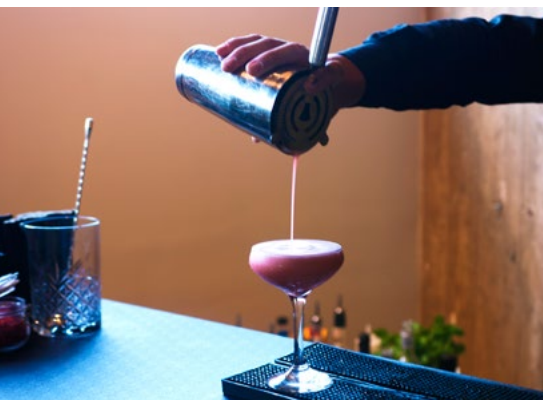
Barerne er 120 cm i bredden, 114 cm i højden og 60 cm i dybden.

Det er muligt at få egen branding eller et andet look på fronten af vores barer.

PÅ OG BAG BAREN

Bag baren er der en hylde til prep og garnish samt en speedrack. Det er også bag baren, at bartenderens ekstra ingredienser og råvarer, is og glas står. På baren top vil der være barmåtter, en barcaddy med sugerør, cocktail sticks og servietter, et menukort og garnish til cocktailsene.





Vores **BARTENDERE**

PROFESSIONELLE OG KYNDIGE

Flyt-Bars bartendere er alle erfarne inden for bar- og cocktailevents. Det betyder, at de alle er kyndige inden for teknikker som bl.a. pouring og mixing af cocktails, hvilket gør dem trænedede i at levere god service og lækre cocktails.

Desuden holder vi også løbende træninger, så de udvikler sig og samtidig vedligeholder deres høje serviceniveau.

GOD SOCIAL ARBEJDSPLADS

Hos Flyt-Bar har vi stort fokus på at være en god og social arbejdsplads, hvor folk har det godt sammen og får mulighed for at udvikle sig både i samspil med andre og individuelt.

Vi holder f.eks. løbende smagninger, træninger, sociale ture og to årlige fester for vores ansatte.



COCKTAIL CATERING

og andre barløsninger eller tilvalg

FLERE LØSNINGER

Vi har specialiseret os i at lave smagfulde og smukke cocktails, men tilbyder alle former for drikkevareløsninger, herunder bl.a. longdrinks samt øl, vin, bobler og vand.

MULIGHED FOR TEMABAR

Vi kan udover traditionel cocktailbar også tilbyde flere slags temabarer, heriblandt:

Aperol-bar
Hendricks-bar
DISCARDED-bar

*Vores priser fremgår af vores hjemmeside.
Scan QR-koden nedenfor for at komme direkte til siden.*



mulige

COCKTAILTILKØB

VELKOMST- OG DESSERTCOCKTAILS

Du kan sætte en god ramme for dit event ved at starte ud med en velkomstcocktail.

Det byder dine gæster velkommen på en indbydende og professionel måde.

Hvis du gerne vil forkæle dine gæster yderligere, kan du erstatte dessertkaffen med en lækker cocktail, f.eks. vores afterdinner cocktail *Espresso Martini*.

LOGO COCKTAILS

Vil du gerne sætte prikken over *i*'et på f.eks. dine velkomst- og/eller dessertcocktails, kan du tilkøbe en *logococktail*. En logococktail er en shaket cocktail i coupetteglas efter eget valg og med det ønskede logo, billede eller tekst printet i skummet på cocktailen.

En logococktail er altid et stort hit og en kæmpe crowdpleaser!

COCKTAIL PAIRING

Vil du gå linen helt ud og give dine gæster eller medarbejdere en kulinarisk sanseoplevelse, de sent vil glemme, så er vores koncept *cocktail pairing* det helt rigtige valg.

Her bliver cocktails skræddersyet til jeres retter, så smagssammensætningen skaber et helt eminent kulinarisk smagsunivers. Vores dygtige mixologister dykker helt ned i jeres menu, analyserer og finder frem til hovedsmagene i hver ret, og udvikler på den baggrund en cocktail til hver ret.

Med andre ord kan man sige, at cocktailen bliver Yin til madens Yang.







standard eller custom **MENUKORT**

FAVORITMENU

Hos Flyt-bar laver vi hvert halve år en favoritmenu gældende for henholdsvis forår/sommer og efterår/vinter. Vores favoritmenu består altid af otte cocktails, og blandt dem er der både byggede og shakede cocktails, af både søde, syrlige, krydrede og afterdinner cocktails samt af cocktails i forskellige farvenuancer.

Vores forårs- og sommerfavoritmenu 2024 består af nedenstående cocktails.

CUSTOM MENU

Det er muligt at sammensætte din helt egen menu med op til otte cocktails og/eller mocktails lige efter dine ønsker. Om du ønsker alle cocktails er pink, eller at alle er fra sydamerika, kan vi sagtens imødekomme det.

Dertil kan vi også navneændre cocktailsene på menukortet, så de passer til dit tema eller ønsker på dagen. Det kunne f.eks. være at alle cocktails skulle navngives efter berømt heder eller din virksomheds afdelinger.





cocktail- eller mocktail- **DISPENSERE**

EN NEM OG LÆKKER LØSNING

Hvis et fuldt barsetup med bar og bartender ikke lige passer ind i jeres arrangement, men I samtidig ikke ønsker at gå ned på lækre cocktails, så er vores cocktaildispensere en perfekt løsning.

Om det er til havefesten, bryllupsreceptionen eller endda barnedåben, passer vores cocktail- og mocktaildispensere perfekt.

*Vores priser fremgår af vores hjemmeside.
Scan QR-koden nedenfor for at komme direkte til siden.*



Vores
COCKTAILKURSER

BARTENDER FOR EN DAG

I har nu mulighed for at træde ind i en bartenders verden!

Vores cocktailkurser er sammensat af vores kyndige bartenderinstruktører, som har over 20 års erfaring i branchen og som har udlært over 500 bartendere.

Vores bartendere fører jer gennem et spændende program, som indeholder sjove øvelser og konkurrencer, som slutteligt vil udruste jer med de mest essentielle værktøjer i cocktailbartenderens værktøjskasse.

Vi sørger for at medbringe alle ingredienser, alt udstyr og endda også selve baren, hvis I ønsker det! I skal bare medbringe jeres gode humør!

Vores kurser findes som både 1,5 og 2-timers kurser, og vores programmer indeholder typisk:

- *Velkomstdrink og introduktion til kursus*
- *Blindsmagning af cocktail*
- *Cocktailquiz*
- *Shake en cocktail*
- *Lær at lave en cocktail (kun ved 2-timers kurser)*
- *Opsummering og kåring af vinder(hold)*



*Vores priser fremgår af vores hjemmeside.
Scan QR-koden for at komme direkte til siden.*



vores
COCKTAILVÆG

TRÆD IND I EN VERDEN AF ELEGANCE OG INNOVATION

Helt eksklusivt kan du hos leje en cocktail- eller champagnevæg – en udfoldelig perle af underholdning til enhver begivenhed. Med dens udskiftelige front kan du tilpasse udseendet til enhver lejlighed, fra formel til festlig.

Når stemningen er på sit højeste, blot ring på klokken, og vores væg vil byde jeres gæster en cocktail eller et glas champagne – alt efter hvad I har valgt.

Skab en mindeværdig oplevelse og en stemning af luksus med vores cocktail- og champagnevæg – det ultimative samlingspunkt til enhver fest, uanset om det er fredagsbar, jubilæumsreception, bryllup eller som velkomst til firmaets julefrokost.

Vores cocktailvæg har tre sider, som hver er 120 cm bred. Den kan stilles op kvadratisk, lige med en foldet side og lige med to let foldede sider. Væggen kan både placeres udendørs og indendørs.

I kan enten leje fuldt setup med væg, drikkevarer og bemanning, eller I kan blot leje selve væggen. Cocktailvæggen kan også købes som tilkøb. Prisen afhænger herefter.

Kontakt os for oplæg på cocktailvæg.





flytBar

www.flyt-bar.dk