

BROCHURE





PRAKTISCH

OPBOUW

1u30 min voor **aanvang** van de shift **zijn** we ten laatste **aanwezig** om alles klaar te zetten.

Afbraak neemt +/- **1 uur in beslag** en zal aansluitend na de shift plaatsvinden. We ruimen telkens alle glazen af aan het einde van de shifts en indien mogelijk tussendoor.

VOORSCHOT

We werken steeds met een **voorschot van 50%**, het resterende bedrag volgt na afloop van het evenement. Voor feesten die binnen 6 maanden of later plaatsvinden, bedraagt het **voorschot 30%**.

TE VOORZIEN

- Tot 40 gasten 1 bar: **2m x 2,5m te voorzien**
- Vanaf 40 gasten 2 bars: **4m x 2,5m te voorzien**
- **Stopcontact** binnen **10 meter** van de bar
- **Parking** bij de locatie voor **wagen + aanhangwagen**

COCKTAILMENU

We serveren 3 à 4 verschillende cocktails/mocktails,, deze kan je aan het einde van de brochure terugvinden. Staat jouw favoriete cocktail er niet tussen? Vraag gerust achter de mogelijkheden.

COCKTAILCATERING

Onbeperkte afname

ALL-IN 1 UUR

***Basiskost:** €475

Ideaal voor welkomstdrankje op receptie, ontvangst, apero aan de kerk/gemeentehuis...
Gepersonaliseerde barmenu en cocktailtoppers inbegrepen

Onbeperkte afname gedurende 1 uur

€11 p.p.

ALL-IN 2 UUR

***Basiskost:** €475

Ideaal voor enkele cocktails tijdens receptie of begin van het avondfeest.
Gepersonaliseerde barmenu en cocktailtoppers inbegrepen

Onbeperkte afname gedurende 2 uur

€18 p.p.

ALL-IN 4 UUR

***Basiskost:** €475

Ideaal voor dag of avondfeest, tuinfeest,....
Droogijs voor rookeffect en gepersonaliseerde barmenu en cocktailtoppers inbegrepen.

Onbeperkte afname gedurende 4 uur

€29 p.p.



PREMIUM DRANKCATERING

Prosecco
Coca Cola zero
Water
Lipton Ice Tea
Stella
Homemade limonade

4 UUR OPEN BAR

€20 p.p.

7 UUR OPEN BAR

€32 p.p.

9 UUR OPEN BAR

€40 p.p.



Prijzen zijn exclusief btw en personeelskost

DELUXE DRANKCATERING

Prosecco
Coca Cola zero
Water
Lipton Ice Tea
Stella
Stella 0% **(extra)**
Homemade limonade
Witte wijn: Chardonnay **(extra)**
Rode wijn: Merlot **(extra)**
Rosé wijn: Grenache **(extra)**

4 UUR OPEN BAR

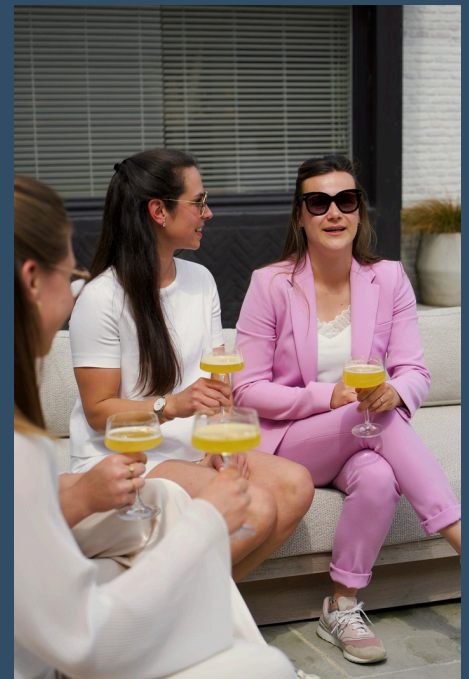
€25 p.p.

7 UUR OPEN BAR

€38 p.p.

9 UUR OPEN BAR

€48 p.p.



Prijzen zijn exclusief btw en personeelskost en voor onbeperkte afname

ROYAL DRANKCATERING

Champagne

Coca Cola zero

Water

Lipton Ice Tea

Stella

Stella 0%

Homemade limonade

Witte wijn: Sauvignon Blanc (extra)

Witte wijn: Chardonnay

Rode wijn: Merlot

Rosé wijn: Grenache

Veuve Clicout mogelijk aan meerprijs van €25/fles

4 UUR OPEN BAR

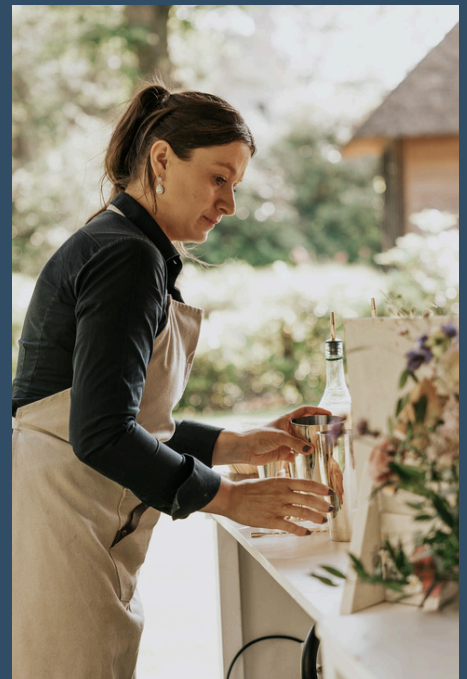
€32 p.p.

7 UUR OPEN BAR

€48 p.p.

9 UUR OPEN BAR

€59 p.p.



Prijzen zijn exclusief btw en personeelskost en voor onbeperkte afname

EXTRA OPTIES

COCKTAILTOPPERS

We ontwerpen een **logo op maat** naar keuze, deze kan gebruikt worden als **eetbare cocktailtopper** op de cocktail.

€1 p.p. incl. ontwerp logo.

BARMENU

De barmenu werken we af met jullie **logo** of **Quote**. **Cocktailnamen** kunnen ook aangepast worden **naar wens**.

Inbegrepen

PICTURE IN ICE

Een **foto, quote of logo** naar wens verwerken we in **blokken clear ice** met voedselveilige epoxy.

€195 ontwerpkost + €0,50/stuk

ICE-STAMP

Ice-stamp in grote blokken clear ice met logo op. Ice-stamp **mag je achteraf houden**.

€195 ice-stamp op maat, €0,80/p.p. clear ice 5 x 5.

DROOGIJS

De cocktails worden geserveerd in een **kistje met droogijs** voor een extra **wow-factor**.

€30

EXTRA PERSONEEL

Afwas

Opbouw

Afruimen

Glazen bijvullen

Bestellingen opnemen

Hapjes rondbrengen en aanvullen

€37,50/ uur - opgeleid horecapersoneel in uniform

INTERACTIEVE COCKTAIL

Color-changing cocktail waarbij de gasten met een **proefbuisje limoensap** toevoegen waardoor de cocktail **veranderd van kleur**.

€85

BEDRUKKING BAR

We geven de bar een **persoonlijke touch** door deze te **bedrukken** naar wens (quote, logo, patroon,...).

€120 - Beide bars voorkant en zijkant bedrukt

JULIA'S FAVOURITE

Dit is een twist op de klassieke Hugo met een subtiele hint van dragon, vlierbloesem, limoen en munt.

De topping van de cocktail kan je personaliseren.
Bv. initialen, datum, logo,...

PS: Vernoem jij de cocktail liever naar jou of je partner? Ook dat kan! Zowel als cocktails en mocktail verkrijgbaar.

Vlierbloesemlikeur | Munt | Dragon | Soda

COCKTAILMENU



GOLDEN MARTINI

Een elegante variant van de P*rnstar martini. Geserveerd met een heerlijk laagje schuim, afgewerkt met eetbaar bladgoud en gouden poeder.

Vodka | Passievrucht | Vanille | Limoen

COCKTAILMENU



MONKEY FIZZ

GO BANANAS met deze combinatie van frisheid van munt met het fruitige van kalamansi, gecompliceerd door de toevoeging van bourbon.

Bourbon / Kalamansi / Munt

COCKTAILMENU



TAIL OF HISTORY

Een mysterieus, zoet en fruitig drankje op basis van wodka, frambozen, limoen en violet. In elke cocktail kan je een stukje geschiedenis terugvinden van Julia.

Wens je graag een persoonlijk verhaal te integreren? Ook dat kan! We stellen een verhaal samen en integreren dit mee in de cocktail op eetbaar papier.

Vodka | Framboos | Violet | Limoen | Rietsuiker

COCKTAILMENU



MAI TAI

Beleef de tropen met deze klassieke cocktail, gemaakt met limoen, orgeat, sinaasappellikeur, donkere rum en overproof rum.

Donkere Rum | Overproof Rum | Triple sec | Limoen | Orgeat

COCKTAILMENU



MOSCOW MULE

Moscow Mule, een iconische cocktail, verleidt met zijn pittige mix van wodka, gemberbier en limoensap.

Geserveerd in een karakteristieke koperen mok, deze cocktail zorgt voor een gevarieerde cocktailmenu. Zowel als cocktails en mocktail verkrijgbaar.

Vodka | Gemberbier | Limoen

COCKTAILMENU



PASSION MULE

De Passion Mule biedt een tropische twist op de klassieker, met de exotische smaak van passievrucht die perfect samengaat met pittig gemberbier en frisse limoen. Zowel als cocktails en mocktail verkrijgbaar.

Vodka | Passievrucht | Gemberbier | Limoen

COCKTAILMENU



ESPRESSO MARTINI

Een ideale blend van krachtige koffie, koffielikeur, suiker en vodka. Ervaar de subtiele smaak van deze onweerstaanbare cocktail en beleef puur genot.

Vodka | Koffielikeur | Koffie

COCKTAILMENU



MOJITO

De verfrissende Cubaanse cocktail, met zijn mix van verse munt, limoensap, suiker, rum en bruiswater. Een zomerse klassieker die sprankelend en verrukkelijk is. Zowel als cocktails en mocktail verkrijgbaar.

Rum | Limoen | Munt | Rietsuiker | Bruiswater

COCKTAILMENU



PINEAPPLE OLD FASHIONED

De Pineapple Old Fashioned combineert de rijke diepte van bourbon met een tropische toets van ananas, afgerond met aromatische bitters voor een subtiele kruidigheid. Deze cocktail is zowel krachtig als verfrissend.

Bourbon | Ananas siroop | Aromatic bitters

COCKTAILMENU



ELDERFLOWER COLLINS

De Elderflower Collins is een elegante en verfrissende cocktail die de florale zachtheid van vlierbloesem combineert met de pittige frisheid van gin.

Wil je een **extra experience** aanbieden aan je gasten? Ga dan voor de **Color-changing versie** waarbij de gasten interactief een proefbuisje limoensap toevoegen en de cocktail omtoveren naar een andere kleur.

Beefeater Gin | Vlierbloesem | Limoensap | suikersiroop

COCKTAILMENU



FAIRY TALE 0%

Geniet van deze magische Mocktail met zoete en fruitige smaken zoals frambozen, limoen en violet.

Framboos | Violet | Limoen

MOCKTAILMENU



BLOSSOMTAIL 0%

Heerlijke bloesem Mocktail gemaakt van citroen, framboos en veenbessen. Net zoals in het leven van Julia staat deze Mocktail in het teken van Blossom & Flowers - bevat geen alcohol.

Guava / Veenbessen / Framboos / Citroen

MOCKTAILMENU





Julia's Experience verzorgt professionele drankcatering voor evenementen en feesten, met oog voor elk detail en een persoonlijke touch.

Willen jij een extra **wow-factor op je event?**
We maken het mogelijk!

Wens je een offerte op maat?
Mail dan naar info@julias-experience.be

COCKTAILS MADE TO IMPRESS