

# FUTURIST BAR

**Команда профессионалов для вашего мероприятия**

# Бар – конструктор вкуса



Мы подбираем ингредиенты для приготовления минимум десяти разных рецептов коктейлей на вашем мероприятии

Выездной бар с большим выбором ингредиентов, которые можно сочетать друг с другом в разных комбинациях и пропорциях, каждый раз создавая новые рецепты коктейлей с индивидуальной подачей для каждого гостя

# Как это работает?



Перед гостем на стойке расположены ингредиенты для приготовления коктейлей: фрукты, специи, домашние сиропы, настойки и др.

Гость определяет вкусовую палитру напитка - кислый, горький, горько сладкий, сухой, сладкий и т.д. и может сам выбрать ингредиенты из представленных на столе.

Бармен, руководствуясь предпочтениями гостя подбирает ингредиенты и готовит коктейль.

Отдельное внимание уделяется украшению коктейля, здесь мы комбинируем привычные продукты с техниками молекулярной кухни: фруктовые чипсы, ягоды, травы и специи, сушенное желе, фруктовые порошки (handmade), замороженная пена, изомальт.

**Эффектные подачи коктейлей обеспечат фотографии с хэштэгом вашего бренда или мероприятия в Instagram и Facebook.**

# Коктейли



# Коктейли

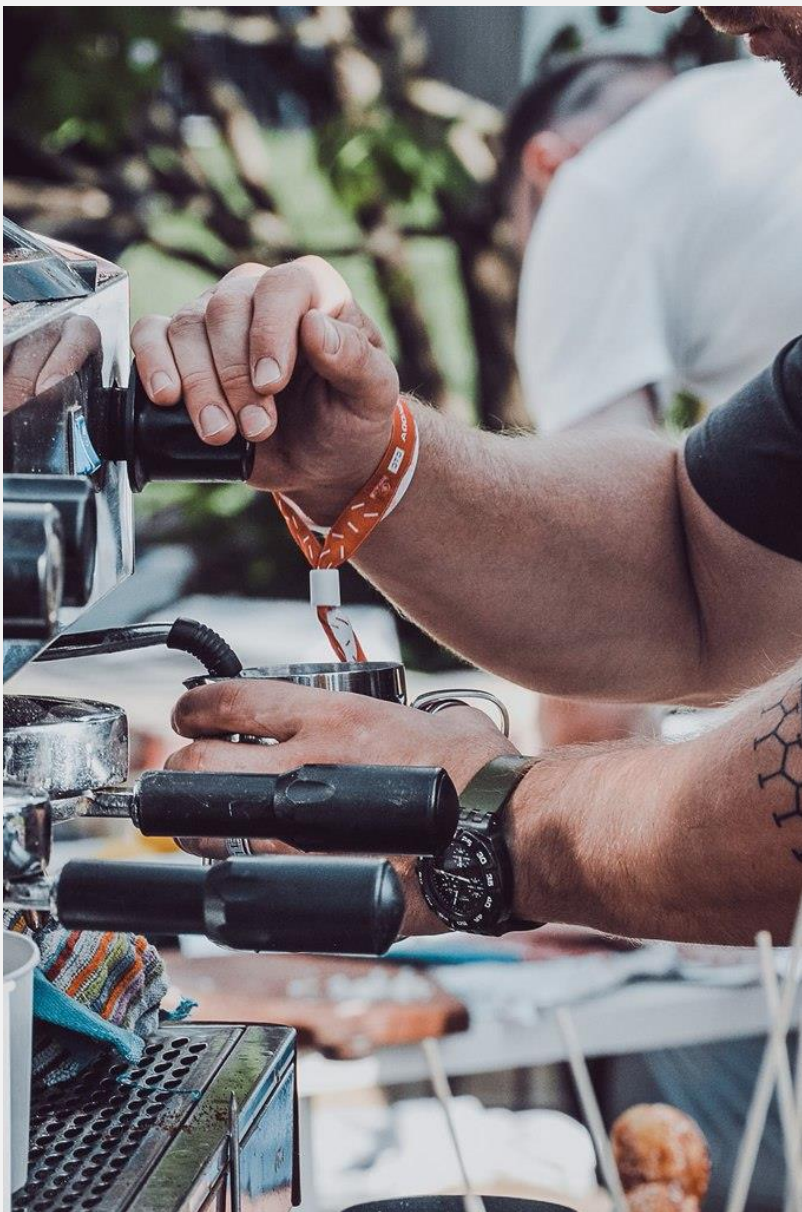


# Команда



У нас работают профессионалы не зацикленные только на барной индустрии, среди наших коллег: татуировщики, художники, музыканты, дизайнеры, спортсмены, профессионалы из разных областей – гарантированно, гостям мероприятия не будет скучно.

С нами работают бармены ведущих команд барной индустрии: Door 74, TimeOut Bar, Noor, Bruce Lee, Strelka, Mendeleev и др.



# Кофе

Профессиональные бариста с навыками латте арт и приготовлением авторских кофейных напитков.

За качество кофейных напитков на вашем мероприятии будут отвечать настоящие эксперты от кофейной индустрии, сотрудники кофеен Double B, LES, Good Enough.



# Чай

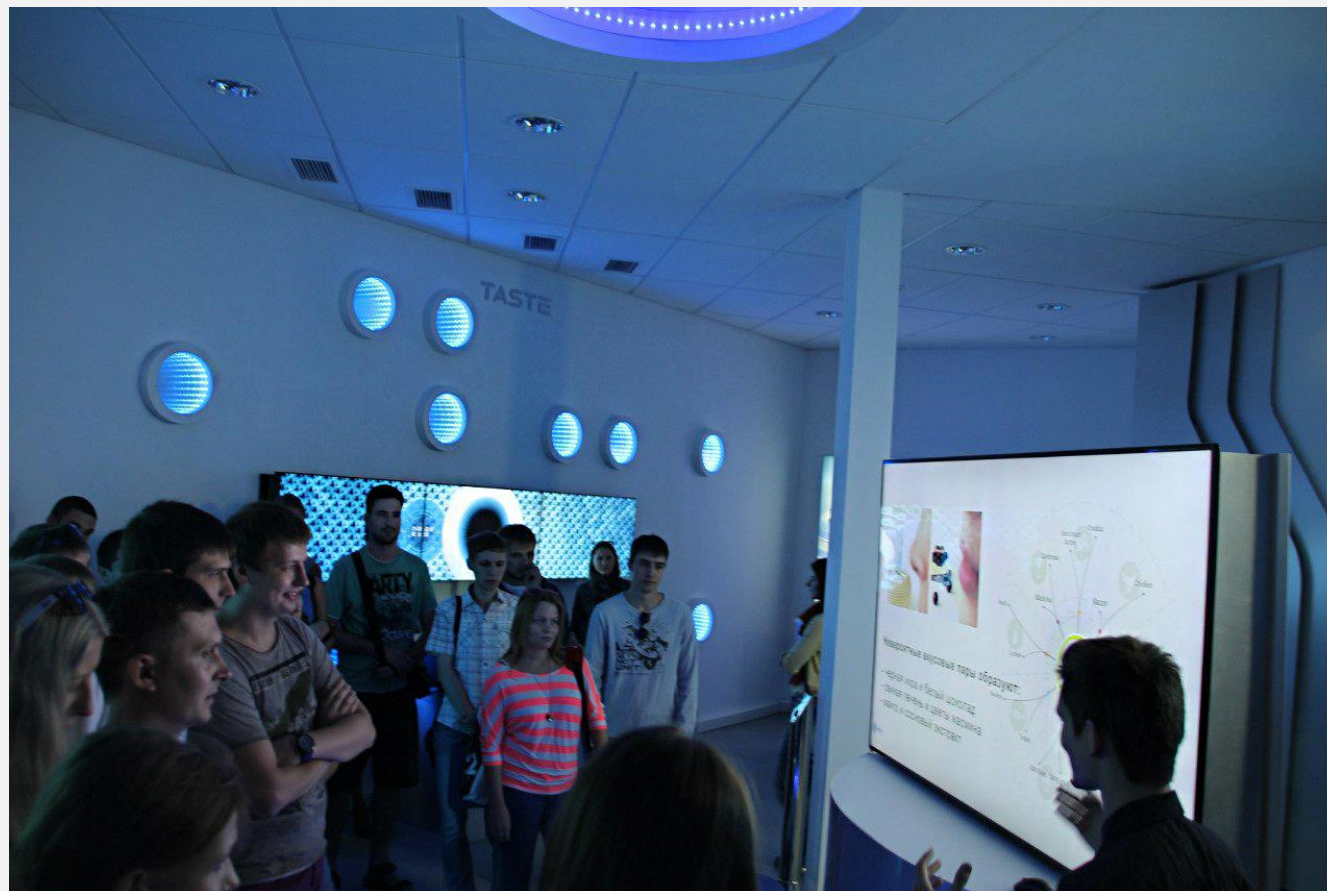
Помимо классической чайной церемонии и чайного бара мы предоставим вам гастрономический вечер из миксов качественного чая со специями, домашними сиропами, травами и настойками.

Например:

Шу Пу-Эр с черным кардамоном и клубничным молоком  
Молочный Улун с листьями кафрского лайма и банановыми чипсами



# Презентации и мастер классы



Выберите интересующую вас тему: история коктейлей, молекулярная кухня, теория кофе, история эспрессо, дегустация вин, фуд пэйринг и др. Мы подготовим для вас интерактивную лекцию с яркими слайдами и реквизитом.

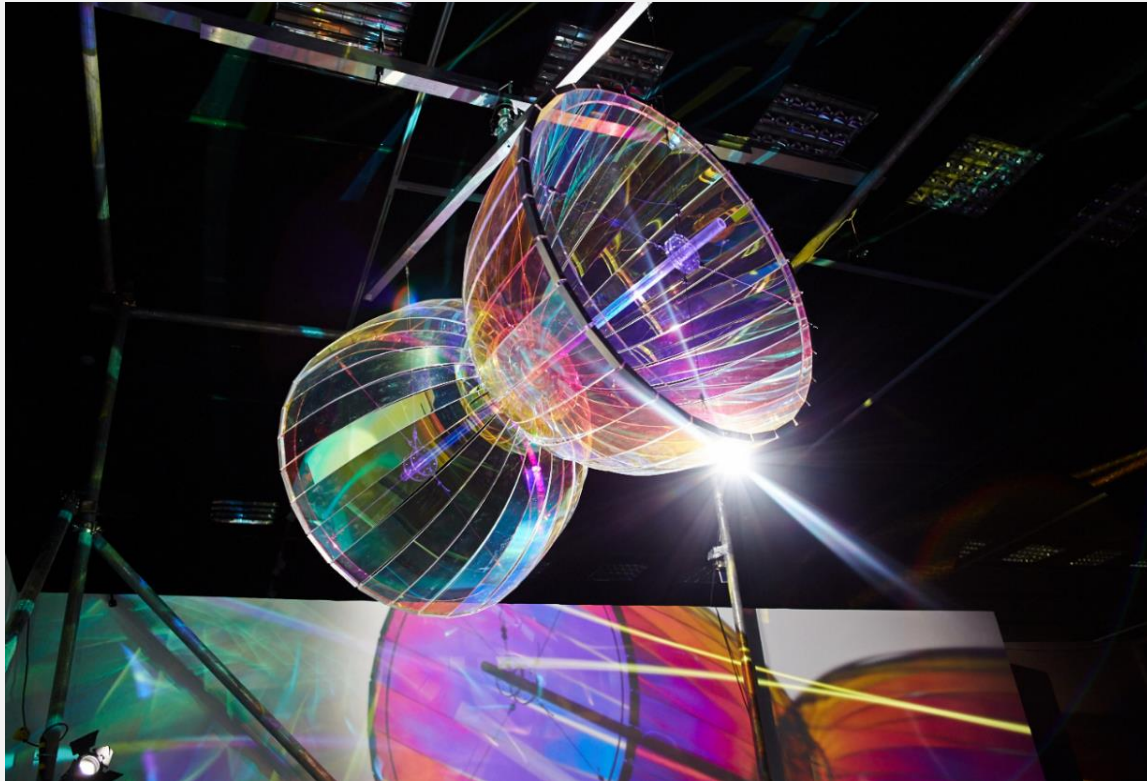


# Фото и Видео съёмка

Благодаря большой практике и набору профессионального съёмочного оборудования мы сделаем для вас качественные кадры с любого мероприятия.

Яркие фотографии с вашего мероприятия ещё долго будут в лентах новостей ваших клиентов.

# Арт объекты от современных художников



<http://victorpolyakov.com/copy-of-projects>

# Наши клиенты и партнёры



**BELL'ARTE**



**FLACON**  
ДИЗАЙН-ЗАВОД



**Audi**

**KENT**



**ARTPLAY**  
ЦЕНТР ДИЗАЙНА



Food Design Lab



**CLUEV**  
HAUTE JOAILLERIE

# Контакты

[futuristbar@gmail.com](mailto:futuristbar@gmail.com)

<https://www.facebook.com/Futurist-Bar-955274204543117/?fref=ts>

89096235734 Борис