

COCKTAIL SOCIAL LAB

Este dossier contiene las dos versiones completas, una a continuación de la otra.

This dossier contains both complete versions, one after the other.

ESPAÑOL

VERSION EN ESPAÑOL

Páginas 02 – 23

02

ENGLISH

ENGLISH VERSION

Pages 24 – 45

24

CHESTER

DOSSIER DE EXPERIENCIAS

COCKTAIL SOCIAL LAB

Tres formatos de una misma experiencia: grupos y amigos, corporativa esencial y corporativa plus.

LOCAL PRIVATIZADO

2,5 HORAS

BARTENDER DEDICADO

01

GRUPOS Y AMIGOS

Tres cócteles preparados por cada invitado, con su maridaje. 45 € por persona.

02

CORPORATE ESENCIAL

Masterclass y competencia por equipos con jurado y premios. 65 € por persona.

03

CORPORATE PLUS

Todo lo esencial con personalización de marca y detalles a medida. 75 € por persona.

01

COCKTAIL SOCIAL LAB

GRUPOS Y AMIGOS

APERTURA

***NO ES UNA CLASE DE COCTELERIA. ES
UNA EXCUSA PERFECTA PARA VIVIR
ALGO DISTINTO, CON LAS MANOS,
CON LOS SENTIDOS, Y CON LA GENTE
QUE QUERES TENER CERCA.***

PARA QUE OCASION?

Un cumpleaños que no quiere ser "otra cena más".

Una despedida de soltero/a que busca algo con historia para contar al día siguiente.

Un aniversario de amigos que quieren compartir algo nuevo.

Un regalo para quien siempre pide "algo original".

O la excusa perfecta para convertir un jueves cualquiera en un plan que se recuerda.

LA EXPERIENCIA

EL LOCAL, EN EXCLUSIVA

Al llegar, el local ya está preparado en exclusiva para el grupo: nadie más, ninguna interrupción. Cada participante encuentra su propia estación de coctelería lista, con todo lo necesario, y el bartender que va a acompañar toda la tarde-noche.

A partir de ahí, el grupo deja de ser espectador. Cada uno prepara con sus propias manos tres cócteles, guiado paso a paso por el bartender — no es mirar cómo lo hace otro, es hacerlo uno mismo, equivocarse, ajustar, y terminar con un trago propio en la mano.

SE PREPARAN

TRES COCTELES, TRES BOCADOS

I **MOJITO**

Surtido Ibérico

II **PALOMA**

Taco mexicano

III **ESPRESSO MARTINI**

Macarons, cierre dulce

Entre cóctel y cóctel se va sirviendo la comida que lo acompaña, así que la experiencia fluye entre preparar, brindar, comer y volver a empezar, sin tiempos muertos.

Y DESPUÉS

**AL TERMINAR LOS TRES, QUEDA TIEMPO
DENTRO DE LAS 2,5 HORAS PARA SEGUIR
DISFRUTANDO DEL ESPACIO, YA CON EL
GRUPO MUCHO MAS SUELTO QUE AL LLEGAR.**

Y cada uno se va con su recetario, para repetir en casa lo que acaba de aprender.

LOS DATOS

DURACIÓN

**2 HORAS Y
MEDIA**

PRECIO

45 € por
persona

INCLUYE

Local privatizado

Bartender dedicado

Los tres cócteles con su maridaje

El recetario

02

CORPORATE EDITION

ESENCIAL

TEAM BUILDING

APERTURA

LOS EQUIPOS QUE SE RIEN JUNTOS, TRABAJAN MEJOR JUNTOS.

No hay PowerPoint, ni sala de reuniones, ni jerarquía de organigrama. Hay una barra, ingredientes, y un equipo que tiene que ponerse de acuerdo, crear y presentar algo propio delante de todos.

POR QUE ESTO, Y NO OTRO TEAM BUILDING

Es una dinámica donde cada equipo decide bajo presión, crea algo propio y lo defiende frente a sus compañeros — las mismas habilidades que se ponen en juego en el día a día de cualquier empresa, pero con una copa en la mano.

Resultado fotografiable

Impacto real en el clima de equipo

Fácil de justificar como inversión en cultura interna



EL BRINDIS

El grupo llega a un local privatizado en su totalidad, y arranca con un brindis: un mini cóctel de bienvenida mientras todos se acomodan y el bartender cuenta cómo va a funcionar la tarde.



LA MASTERCLASS

El equipo de bartenders muestra en vivo los fundamentos de la coctelería — cómo se maneja el hielo, cómo se elige la cristalería, qué hace que un trago esté equilibrado. No es una charla, es una demostración que se ve, se huele y se prueba.



LA COMPETENCIA

BARRA MARKET

Frutas, hierbas, flores, especias.

Los equipos se separan por estaciones, cada una completamente montada, y tienen que crear su propio cóctel desde cero, sin receta que seguir.

Pasan por la Barra Market a elegir qué van a usar, discuten entre ellos cómo lo van a armar, y arman también el discurso: cómo lo van a presentar y defender frente al jurado.

Mientras compiten, van circulando mini cócteles y algo de picoteo, así que el ritmo nunca decae.

IV

EL CIERRE

Cada equipo presenta y defiende su creación frente al jurado, elegido por la propia empresa. Se anuncian los ganadores, hay entrega de premios, foto oficial de todo el grupo y brindis final.

Cada participante se lleva, además, un diploma personalizado como recuerdo físico de haber sido parte de esto.

BEST TASTE

**BEST
PRESENTATION**

MOST CREATIVE

LOS DATOS — ESENCIAL

65 €

POR PERSONA

Duración: 2 horas y media (ajustable)

Los equipos los arma la empresa

Local en exclusiva para el evento

INCLUYE

Cóctel de bienvenida

Masterclass en vivo

Competencia por equipos

Barra Market

Jurado y premios

Diploma personalizado

Foto básica para redes de Chester

03

CORPORATE EDITION PLUS

UN NIVEL EXTRA DE CUIDADO

Todo lo de la experiencia Esencial — bienvenida, masterclass, competencia por equipos, Barra Market, jurado y premios, diploma, foto básica — con un nivel extra de cuidado y personalización.

MESA DE DULCES Y FRUTOS SECOS A MEDIDA

Ajustada a lo que prefieran: más fruta y frutos secos, más chuches, o una mezcla.

COCTEL DE BIENVENIDA DE MARCA

Elaborado jugando con los colores de la empresa y, si quieren, con un mensaje corporativo.

TROFEOS O MEDALLAS PERSONALIZADOS

Con el diseño que envíe la empresa.

LOS DATOS — PLUS

75 €

POR PERSONA

Duración: 2 horas y media
(ajustable)

Los equipos los arma la empresa
(al azar o con distribución propia)

Local en exclusiva para el evento

INCLUYE

Cóctel de bienvenida

Masterclass en vivo

Competencia por equipos

Barra Market

Jurado y premios

Diploma personalizado

Foto básica para redes de Chester

ADEMÁS, SÓLO EN PLUS

Mesa de dulces y frutos secos a
medida

Cóctel de bienvenida de marca

Trofeos o medallas personalizados

NOTA PARA LAS DOS VERSIONES CORPORATIVAS

PERSONALIZACION TOTAL, A MEDIDA

Para empresas que quieren llevar la experiencia al máximo. Se cotiza según lo que cada empresa solicite.

Cóctel de la competencia inspirado en la identidad de marca

Intervención del espacio con elementos propios
(montaje y desmontaje a cargo del cliente)

Dinámica 100% vinculada a los valores de la empresa

Merchandising y contenido audiovisual exclusivo para uso propio

COMO RESERVAR

CONTACTO

Escribinos a info@mrseis.com o por WhatsApp dejando un correo de contacto.

PAGO

Seña del 50% para confirmar la reserva y 50% restante 3 días antes, cerrando el número final de participantes.

FACTURACIÓN

La empresa deja sus datos (CIF, razón social, dirección) por correo o WhatsApp.

CHESTER

COCKTAIL SOCIAL LAB

info@mrseis.com

GRACIAS

CHESTER

EXPERIENCE DOSSIER

COCKTAIL SOCIAL LAB

Three formats of one experience: groups and friends,
corporate essential and corporate plus.

PRIVATE VENUE

2.5 HOURS

DEDICATED BARTENDER

THE THREE EXPERIENCES

01

GROUPS AND FRIENDS

Three cocktails made by every guest, each with its pairing. €45 per person.

02

CORPORATE ESSENTIAL

Masterclass and team competition with a jury and awards. €65 per person.

03

CORPORATE PLUS

Everything in Essential plus brand customisation and bespoke details. €75 per person.

01

COCKTAIL SOCIAL LAB

GROUPS AND FRIENDS

OPENING

***THIS IS NOT A COCKTAIL CLASS. IT IS
THE PERFECT EXCUSE TO LIVE
SOMETHING DIFFERENT WITH YOUR
HANDS, WITH YOUR SENSES, AND
WITH THE PEOPLE YOU WANT AROUND
YOU.***

WHAT IS THE OCCASION?

A birthday that refuses to be "just another dinner".

An anniversary among friends who want to share something new.

Or the perfect excuse to turn an ordinary Thursday into a night people remember.

A bachelor or bachelorette party looking for a story worth telling the next day.

A gift for the person who always asks for "something original".

THE EXPERIENCE

THE VENUE, ALL YOURS

On arrival the venue is already set up exclusively for the group: nobody else, no interruptions. Each guest finds their own cocktail station ready, with everything they need, and the bartender who will guide the whole evening.

From there on, nobody is a spectator. Everyone makes three cocktails with their own hands, guided step by step by the bartender — not watching someone else do it, but doing it yourself, getting it wrong, adjusting, and ending up with your own drink in hand.

ON THE MENU

THREE COCKTAILS, THREE BITES

I **MOJITO**

Iberian charcuterie board

II **PALOMA**

Mexican taco

III **ESPRESSO MARTINI**

Macarons, a sweet finish

The matching food is served between cocktails, so the evening flows from making to toasting to eating and starting again, with no dead time.

AND AFTERWARDS

**ONCE THE THREE ARE DONE THERE IS STILL
TIME WITHIN THE 2.5 HOURS TO KEEP
ENJOYING THE SPACE, WITH THE GROUP FAR
LOOSER THAN WHEN THEY WALKED IN.**

And everyone leaves with their own recipe book, to repeat at home
what they have just learned.

THE DETAILS

DURATION

**TWO AND A
HALF HOURS**

PRICE

€45 per
person

INCLUDES

Private venue

Dedicated bartender

The three cocktails with their pairings

The recipe book

02

CORPORATE EDITION ESSENTIAL

TEAM BUILDING

OPENING

TEAMS THAT LAUGH TOGETHER WORK BETTER TOGETHER.

No PowerPoint, no meeting room, no org-chart hierarchy. There is a bar, ingredients, and a team that has to agree, create and present something of their own in front of everyone.

WHY THIS, AND NOT ANOTHER TEAM BUILDING

It is an activity where each team decides under pressure, creates something of their own and defends it in front of their colleagues — the same skills any company relies on day to day, but with a drink in hand.

A result worth photographing

Real impact on team morale

Easy to justify as an investment in internal culture



THE TOAST

The group arrives at a fully private venue and starts with a toast: a welcome mini cocktail while everyone settles in and the bartender explains how the session will run.



THE MASTERCLASS

The bartending team demonstrates the fundamentals live — how ice is handled, how glassware is chosen, what makes a drink balanced. Not a talk, but a demonstration you can see, smell and taste.



THE COMPETITION

MARKET BAR

Fruit, herbs, flowers, spices.

Teams split across stations, each fully equipped, and have to create their own cocktail from scratch, with no recipe to follow.

They visit the Market Bar to choose their ingredients, debate how to build the drink, and work out the pitch too: how they will present and defend it to the jury.

Mini cocktails and snacks circulate while they compete, so the energy never drops.



THE CLOSE

Each team presents and defends their creation to a jury chosen by the company itself. Winners are announced, awards are handed out, and there is an official group photo and a final toast. Every participant also takes home a personalised diploma as a keepsake.

BEST TASTE

**BEST
PRESENTATION**

MOST CREATIVE

THE DETAILS — ESSENTIAL

€65

PER PERSON

Duration: two and a half hours (adjustable)

Teams are assigned by the company

Venue exclusively yours for the event

INCLUDES

Welcome cocktail

Live masterclass

Team competition

Market Bar

Jury and awards

Personalised diploma

Basic photography for Chester social media

03

CORPORATE EDITION PLUS

AN EXTRA LEVEL OF CARE

Everything in the Essential experience — welcome, masterclass, team competition, Market Bar, jury and awards, diploma, basic photography — with an extra level of care and customisation.

BESPOKE SWEETS AND NUTS TABLE

Tailored to your preference: more fruit and nuts, more candy, or a mix of both.

BRANDED WELCOME COCKTAIL

Built around the company colours and, if you like, carrying a corporate message.

CUSTOM TROPHIES OR MEDALS

Made to the design the company sends over.

THE DETAILS — PLUS

€75

PER PERSON

Duration: two and a half hours
(adjustable)

Teams are assigned by the
company (at random or as you
prefer)

Venue exclusively yours for the
event

INCLUDES

Welcome cocktail

Live masterclass

Team competition

Market Bar

Jury and awards

Personalised diploma

Basic photography for Chester social
media

PLUS ONLY

Bespoke sweets and nuts table

Branded welcome cocktail

Custom trophies or medals

A NOTE ON BOTH CORPORATE VERSIONS

FULL CUSTOMISATION, MADE TO MEASURE

For companies that want to take the experience as far as it goes. Quoted according to what each company requests.

Competition cocktail inspired by your brand identity

Space dressed with your own elements (set-up and take-down by the client)

Activity fully tied to the company values

Merchandise and exclusive audiovisual content for your own use

HOW TO BOOK

CONTACT

Write to info@mrseis.com, or message us on WhatsApp leaving an email address.

PAYMENT

A 50% deposit confirms the booking; the remaining 50% is due three days before, when the final headcount is closed.

INVOICING

The company sends its details (tax ID, legal name, address) by email or WhatsApp.

CHESTER

COCKTAIL SOCIAL LAB

info@mrseis.com

THANK YOU