

SOUR TRUCK Cocktails

**Verrijk jouw evenement
met de lekkerste cocktails
& mocktails**



**Bedrijfsevenementen, bruiloften,
festivals en lustra**

*Bezoek onze website voor meer informatie en
dien vrijblijvend een aanvraag in.*

Waarom SOUR TRUCK?



Sour Truck Cocktails biedt professionele cocktailcatering op maat aan voor elk type evenement, van intieme bruiloften tot grootschalige bedrijfsfeesten en festivals.

De focus bij Sour Truck ligt op de kwaliteit van onze producten en de perfecte combinatie van populaire klassiekers en vernieuwende cocktails.



Wat onderscheidt ons?



We werken nauw samen met onze klanten en doen altijd een proeverij vooraf.



We werken met een aanpasbaar menu, zodat deze perfect past bij het thema, bepaalde wensen van de opdrachtgever en/of de aankleding van onze barren.



We werken met mixologen en bartenders met een EBS (European Bartender School) certificaat.



Duurzaamheid speelt bij ons een belangrijke rol. Zo werken we bijvoorbeeld uitsluitend met gerecyclede plastic bekertjes en rietjes. (Of glaswerk wanneer de locatie het toestaat).



Onze diensten & Pakketten

Onze cocktailservice is afgestemd op de wensen en het aantal gasten. Hiernaast vindt je een overzicht van de kosten en de bijbehorende diensten.



- *Cocktail workshops enkel op aanvraag*
- *Alle soorten cocktails & mocktails kunnen gemaakt worden*
- *Maximaal 5 verschillende cocktails per evenement*
- *Doe vrijblijvend een aanvraag via de QR-code*



	250 stuks	500 stuks	600+ stuks
Kosten per cocktail	€4,75	€4,25	€3,75
Aantal cocktailshakers	2	3	3
Uurtarief per cocktailshaker	€42,50	€42,50	€42,50
Voorrijkosten (afhankelijk van de locatie)	€150 - 200	€150 - 200	€150 - 200

Al onze diensten zijn op maat, daarom wordt er na overleg een offerte opgemaakt. De bovenstaande tabel dient als indicatie.



Testimonials & ervaringen



Keet (Praeses van Studentenvereniging U.V.S.V.)

"De Sour Truck heeft 10 dagen lang een bar geëxploiteerd op ons Lustrum terrein in Utrecht. Naast het feit dat ze ontzettend professioneel waren vond ik de samenwerking ook erg prettig en de cocktails overheerlijk. Ook denken ze graag mee met special requests zoals 0.0 drankjes of een speciaal menu. Ik vond het een zeer goede ervaring!"

Davine (Eventmanager in Amsterdam)

"Ik heb voor een bedrijfsfeest Sour Truck ingehuurd en ik was erg tevreden! Snelle communicatie, goede cocktails en goede en professionele jongens. Naast de cocktails wilden we graag ook enkele shotjes op het menu, ook dat was mogelijk. Zou ze zo weer inhuren!"

Elian (head-chef bij Fosbury & Sons)

"Al meerdere malen met deze toppers samen gewerkt. Jonge frisse gasten die snappen hoe het werkt. Ook voor grotere groepen hebben ze het logistiek top voor elkaar. Dikke vette aanrader."

FAQ

Hoeveel gasten kunnen jullie bedienen?

1 *Onbeperkt! Wij hebben een capaciteit van ongeveer 160 cocktails per uur.*

Zijn cocktails aan te passen aan thema's of dieetwensen?

2 *Ja! Dat kan zeker.*

Hoeveel ruimte hebben jullie nodig voor de mobiele bar?

3 *De ruimte die nodig is voor de mobiele barren is ongeveer 2,80 meter x 2,80 meter.*

De ruimte die er nodig is voor de cocktailtruck is ongeveer 4,60 meter x 3,00 meter.

Hoeveel stroom hebben jullie nodig?

1 *Enkel 230 V.*

Voor meer vragen neem gerust contact op via info@sourtruck.nl of bel 06-81172791





**Wij kijken er naar uit
om samen te werken!**

**Bezoek onze social media
kanalen voor een impressie
van onze mobiele barren &
cocktailtruck!**

