



SPHERES



— MOLECULAR & CREATIVE MIXOLOGY

CONÓCENOS

Mixología para innovar, sorprender y deleitar

Somos creadores de experiencias sensoriales para eventos, reinterpretando los sabores que conocemos y amamos para enamorar a tus invitados con nuevas presentaciones, sabores, formas y texturas a través de la mixología molecular y la coctelería de autor.

En este sentido, podemos atender cada evento de principio a fin: desde esferas de cocteles para recibir a los invitados, shots moleculares para la hora loca, hasta el servicio de bartending y bar móvil de cocteles durante la totalidad del evento.

En Spheres nuestra misión es ayudar a nuestros clientes a hacer realidad eventos innovadores e inolvidables, ofreciendo experiencias personalizadas, diferentes, divertidas y creativas a través del arte de la mixología.



EVENTOS QUE ATENDEMOS



Bodas

- Bodas
- Bridal Shower
- Despedida de solteros



Sociales

- Aniversarios
- Fiesta de revelación de sexo del bebé
- Bautizos y comuniones
- Bar Mitzvá
- 15 años
- Cenas y maridajes



Corporativos

- Presentaciones de productos
- Conferencias y charlas
- Activaciones de marca BTL
- Convenciones y ferias
- Talleres y workshops
- Actividades de team building y RSE



NUESTROS SERVICIOS

Mixología

Molecular y creativa para eventos

Esferas de
cocteles



Coctelería
de autor



Molecular
Shots



Spheres:

Esferas de cocteles



ESFERAS DE COCTELES

Spheres:

Cocteles
moleculares
esferificados

Spheres son esferas totalmente líquidas en su interior, encapsuladas en una muy fina capa de gelatina vegetal, que con una ligera presión explotan en la boca, inundando el paladar con los deliciosos sabores de nuestros cocteles preparados con licores premium e infusiones con frutas y hierbas.

La experiencia Spheres es totalmente personalizable. sin embargo, nuestra puesta en escena consiste en tres bandejas, con espacio para exhibir tres sabores en simultaneo con nuestras cucharillas de servicio, decoración con CO₂ y menú de sabores.



The background is a dark, deep blue space filled with ethereal, colorful smoke or liquid patterns. On the left, a large, swirling mass of blue and purple smoke billows upwards. In the top right corner, several translucent, glowing spheres of various sizes are visible, some containing internal structures. The overall aesthetic is scientific and artistic, suggesting molecular or cellular structures.

MIXOLOGÍA MOLECULAR

La revolución de la coctelería.

Cocteles que no se beben,
SE DEGUSTAN



ESFERAS DE COCTELES

La Presentación y los Sabores de Spheres

Nuestras esferificaciones tienen un volumen de 8 ml.,
miden 2.5 cm. y vienen en 4 sabores:



● Gin & Roses

Gin Tanqueray, almíbar de rosas, jugo de toronja y agua tónica.

● Coconut Margarita

Tequila 1800 Silver, agua de coco, jugo de piña, jugo de limón y almíbar de canela.

● Mango Mojito

Ron Bacardí, hierbabuena, jugo de mango, jugo de limón y almíbar de manzana verde.

● Red Berries Daiquiri

Ron Bacardí, jugo de fresa, jugo de frambuesa, jugo de limón y almíbar de mora.



ESFERAS DE COCTELES

El servicio de Spheres (esferas) incluye:

- Las esferas
- Las cucharillas de servicio
- Bandejas de servicio
- El servicio del staff
- Decoración con CO₂
- Barra personalizada (opcional)
- Transporte, montaje y desmontaje

Nuestros servicios son totalmente personalizables. Desde los sabores hasta la decoración, estamos deseosos de trabajar junto a ti para crear una experiencia inolvidable

NUESTROS SERVICIOS



Molecular Shots

¡Reinventamos la hora loca a través de la mixología molecular!

Empleamos tubos de ensayo, matraces o vasos de shots, para servir tragos fuera de lo común, divertidos y muy creativos con esferas o caviar de frutas.

A través de estas presentaciones traemos un elemento nunca antes visto en las fiestas en Panamá, asegurando una experiencia inolvidable y muy divertida



NUESTROS SERVICIOS

Mixología de Autor

Nuestra meta es ofrecerte todo lo que necesitas para que tu celebración se distinga y sorprenda, por eso, sabemos que necesitas una barra de cocteles, para que tus invitados disfruten durante toda la noche.

Bajo nuestra consigna de coctelería creativa, hemos diseñado una carta exclusiva de tragos de autor de los cuales podrás elegir todos los que desees para tu evento.



MIXOLOGÍA DE AUTOR

Cocteles Moleculares de Autor



Los cocteles moleculares son cocteles a los que se le añaden elementos elaborados con técnicas moleculares como espumas o caviars, para elevar su sabor, textura y presentación.

El caviar molecular (que se aprecia en la imagen) son pequeñas esferas a base de frutas que ayudan a dotar de apariencia y textura nuestros cócteles. Por su poco peso, al añadirlas en un coctel gasificado flotan y adquieren movimiento, generando un efecto visual muy llamativo.

Lo que incluye el servicio de Mixología de Autor

- Los cocteles de tu elección
- El transporte, montaje y desmontaje
- Mixólogos profesionales
- Mise en place

Nuestros servicios son totalmente personalizables.

Nuestro equipo te asesorará en función al tipo de evento, gustos, locación y presupuesto, para hacer de tu celebración una experiencia memorable

*La cristalería y barra (mobiliario) se cotizan de manera opcional, de acuerdo a la necesidad del cliente.



CARTA DE COCTELES DE AUTOR

COCTELES CON GIN

● Lluvia de Invierno

Gin Tanqueray, licor St. Germain Elderflower, vino blanco y bitter de naranja.

● Gin & Roses

Gin Tanqueray, jugo de toronja, almíbar de té de rosas y agua tónica.

● Purple Haze

Gin Bombay Sapphire, licor St. Germain Elderflower, butterfly pea flower tea reducción de moras y soda.

● Tarde de Verano

Gin Bombay Sapphire, jugo de limón, miel y cerveza rubia.

● Plataforma de Despegue

Gin Hendrick's, Absenta, butterfly pea flower tea, jugo de limón y soda.

COCTELES CON RON

● La Isla

Ron Bacardí, Campari, jugo de piña y almíbar simple.

● El Gringo

Ron Bacardí, jugo de limón, sirope de pumpkin spice y ginger beer.

● Mango Tango

Ron Bacardí, almíbar de mango, jugo de limón y clara de huevo.

● Antesala al Infierno

Ron Flor de Caña, Martini Dry, jugo de cranberry y Tabasco.

CARTA DE COCTELES DE AUTOR

COCTELES CON VODKA

☯ Diablo Rojo

Vodka Absolut, Marrasquino, jugo de limón, frutos rojos, jengibre y soda.

☯ Mantis Religiosa

Vodka Smirnoff, Jägermeister, manzana verde, jugo de limón y almíbar.

☯ Kiwi Crush

Vodka Smirnoff, kiwi, menta y almíbar.

☯ Cocoberry Beach

Vodka Absolut, agua de coco, jugo de limón, blueberries, menta y miel.

☯ Morning Sunshine

Vodka Gray Goose, Amaretto, jugo de limón y jugo de cranberry.

☯ Ministro Elderflower

Vodka Gray Goose, St. Germain Elderflower, jugo de limón, pepino y albahaca.

☯ Beso de Ángel

Vodka Gray Goose, Frangélico, Amaretto, jugo de limón y almíbar.

☯ Funky Ginger

Vodka Smirnoff, jugo de limón, albahaca, fresas y ginger beer.

COCTELES CON TEQUILA

☯ ¡Ay Caramba!

Tequila José Cuervo, Cointreau infusionado con cacao, Jack Daniels Honey, bitter de vainilla y esencia de avellanas.

☯ Sargento Pimienta

Tequila Patrón, jugo de limón, jugo de toronja, sirope de agave y ají chombo.

☯ Don Vito

Tequila Don Julio, jugo de uva, jugo de limón, néctar de agave y champaña.

CARTA DE COCTELES DE AUTOR

COCTELES CON WHISKEY

☿ Dulce paraíso

Jack Daniels Honey, jugo de limón, puré de mango, almíbar y soda.

☿ Dirty Jhonny

Jack Daniels, Martini Rosso y bitter de naranja.

☿ Blues Whisky Blues

Jack Daniels Honey, Aperol, Cynar y jugo de limón.

☿ Whisky Bendito

Johnnie Walker Double Black, ginger beer y soda.

COCTELES CON CAFÉ

☿ Bendito Café

Vodka Gray Goose, Kahlúa, café espresso y almíbar.

☿ Coffee & Tonic

Gin Tanqueray, café espresso almíbar y agua tónica.

☿ Valle de las Flores

Ron Carta Vieja infusionado con café geisha, Punt e Mes, sirope de Nutella y bitter de chocolate.

☿ Tequila Espresso Martini

Tequila José Cuervo , Kahlúa, café espresso y almíbar.

Classic Cocktails

🌀 **Whiscola**
Johnnie Walker Red Label con
bebida de cola.

🌀 **Garibaldi**
Campari con jugo de naranja.

🌀 **Cosmopolitan**
Smirnoff, limón, jugo de
cranberry y triple sec.

🌀 **Piña Colada**
Ron Malibú, jugo de piña, leche
condensada y cereza.

🌀 **Old Fashioned**
Jack Daniel's, bitter de
angostura, azúcar y naranja.

🌀 **Mojito**
Ron Bacardí, jugo de limón,
azúcar, menta y soda.

🌀 **Margarita**
Tequila 1800 Silver, triple sec,
jugo de limón y azúcar.

🌀 **Cuba Libre**
Ron Bacardí con bebida de
cola.

🌀 **Aperol Spritz**
Aperol, Chandón Dèlice y jugo
de naranja.

🌀 **Tom Collins**
Gin Tanquera y jugo de limón
azúcar y soda.





Consideraciones importantes

- El cálculo de cuántos cocteles y esferas necesitas depende del tipo de evento, gustos, edades de los invitados, etc., sin embargo, puedes tomar como medidas estándar:
 - 3 esferas por persona,
 - 1 coctel por hora, por invitado, y
 - 1 shot molecular por persona
- En el caso de optar por cristalería, debes poner a disposición de nuestro staff un área de lavado para asegurar una correcta limpieza al momento de su reutilización.
- En caso de que durante el evento nos informes tu deseo de extender el tiempo de servicio, cada hora adicional tendrá un precio adicional. Esto está sujeto a la existencia de licores y demás insumos al momento de la solicitud.

CONTRATACIONES

¿Cómo contratar nuestros servicios?

1



Realiza tu solicitud de servicios

Nuestros asesores te brindarán toda la información que necesites y te enviarán una cotización.

2



Reserva la fecha de tu evento

Debes cancelar el 50% del monto total de la cotización para garantizar la disponibilidad de la fecha y hora deseadas.

3



Planificamos los detalles del servicio.

Trabajamos junto a ti, tu event planner o agencia para lograr el resultado final que sueñas y que sorprenda a tus invitados.

4



Realiza el abono restante

Debes cancelar el 50% restante del monto del servicio hasta 1 día antes del evento.

* El monto de la reserva no es reembolsable.

* Nuestra meta es lograr tu entera satisfacción. En caso de demoras, errores u otros inconvenientes en el servicio atribuibles en su totalidad a nosotros, nos haremos responsables.

¿Te ha gustado
lo que ves?

Hagamos una cita para asesorarte en cómo
brindar una experiencia única e inolvidable
para tus invitados.

¡Estamos gustosos de satisfacer cada uno de
sus deseos para lograr su evento soñado!



———— MOLECULAR & CREATIVE MIXOLOGY

Contáctanos

Puedes comunicarte con nosotros a través de los siguientes canales.



+507 6473-5032



eventos@sphermixology.com



www.sphermixology.com



@sphermixology



SPHERES