



GUÍA GRATUITA PARA TU EVENTO

¿Cuánto alcohol necesitas para tu evento?

La calculadora rápida para que no te quedes corto... ni te sobre media cava. Todo lo que necesitas saber en 2 minutos.

La regla de oro: una bebida por persona, por hora

Es el cálculo que usan los bartenders profesionales. Un invitado toma un poco más al inicio y se estabiliza. Con esta base nunca fallas.

2 bebidas la primera hora + **1** por cada hora siguiente

Por persona. Así se comporta una fiesta real: arranca fuerte y se nivela.

Ejemplo: un evento de **50 personas** de **5 horas** → $2 + 1 + 1 + 1 + 1 = 6$ bebidas por persona $\times 50 = \approx 300$ bebidas en total.

1 / hora

Ritmo promedio

Por invitado, a lo largo de todo el evento.

+15%

Margen de seguridad

Suma esto si es boda, verano o barra libre sin límite.

6 hrs

Duración típica

La mayoría de los eventos ronda entre 4 y 6 horas de servicio.

30–70%

Sí toman alcohol

No todos beben. Calcula extra agua y opciones sin alcohol.

Tabla rápida por número de invitados

Total aproximado de **bebidas preparadas** para un evento de 6 horas. Redondea siempre hacia arriba.

Invitados	4 horas	5 horas	6 horas
30 personas	150 bebidas	180 bebidas	210 bebidas
50 personas	250 bebidas	300 bebidas	350 bebidas
80 personas	400 bebidas	480 bebidas	560 bebidas
120 personas	600 bebidas	720 bebidas	840 bebidas
150 personas	750 bebidas	900 bebidas	1,050 bebidas
200 personas	1,000 bebidas	1,200 bebidas	1,400 bebidas

* Fórmula: $(2 + [\text{horas} - 1]) \times \text{invitados}$. Ajusta según el perfil de tus invitados.

¿CÓMO SE REPARTE?

Mezcla recomendada para una fiesta variada

50%

 **Cocteles / mixología**

El corazón de la barra. Lo que más se pide.

25%

 **Cerveza**

Para quienes prefieren algo ligero y refrescante.

15%

 **Vino / mimosas**

Ideal en bodas, brunch y eventos de día.

10%

 **Sin alcohol**

Mocktails, agua y refrescos. Nunca los olvides.

No es solo el alcohol

Estos son los detalles que arruinan (o salvan) una barra. Ténlos en la lista.

- 🍷 **Hielo:** calcula $\sim\frac{1}{2}$ kg por persona. Para enfriar botellas y vasos necesitas todavía más.
- 🍷 **Agua:** 1 botella por persona mínimo. Hidrata entre tragos y baja el consumo de alcohol.
- 🍷 **Mezcladores:** refrescos, jugos, tónica, soda. Suelen ser 3–4 veces el volumen del destilado.
- 🍷 **Garnitures:** limón, hierbabuena, frutas. Un coctel sin garnitura no se ve premium.
- 🍷 **Cristalería:** planea 2–3 vasos por persona (la gente cambia de trago y deja vasos).
- 🍷 **Bartender:** 1 por cada 40–50 invitados para que nadie haga fila larga.

TIPS DE PROFESIONAL

- ✓ Es mejor que sobre un poco a quedarte corto a mitad de la fiesta.
- ✓ En eventos de día se toma más vino y mimosas; de noche, más coctel y destilado.
- ✓ El primer trago que ofreces marca el ritmo: arranca con algo fresco y vistoso.
- ✓ Ten siempre una opción sin alcohol rica — no todos beben, pero todos brindan.
- ✓ Calcula el hielo aparte del que trae el proveedor de bebidas: siempre falta.

¿Se siente mucho por calcular? Para eso existe una barra móvil profesional: nosotros hacemos todas estas cuentas por ti. 🍷



O deja que nosotros nos encarguemos de **todo**

Barra móvil premium con bartender profesional. Tú disfrutas tu evento; nosotros ponemos los drinks que tus invitados no van a olvidar. Cristalería, garnituras, mezcladores, agua y barra decorada — todo incluido.

🍸 Coctelería Clásica

desde \$250 /persona + IVA

✨ Mixología Premium

desde \$350 /persona + IVA

🍓 Mocktails (sin alcohol)

desde \$200 /persona + IVA

🍷 Vino y Mimosas

desde \$250 /persona + IVA

Cotiza tu evento en 60 segundos →

tipsybar.mx · WhatsApp **664 766 4985** · **@tipsybar.mcs**

Cobertura: Tijuana · Tecate · Rosarito · Eventos de 30 a 500 personas.