COLMENA

BY QUEENS HIDRO

HIDROMIEL & MIXOLOGÍA ◆ BARRA MÓVIL ◆ MONTERREY

Su evento merece un brindis *extraordinario.*

Nosotros nos encargamos de que sus invitados entren en ambiente.



Buen gusto.
Gran ambiente.

El mejor recuerdo es *cómo se sintieron.*

Una barra que invita a acercarse. Una bebida que sorprende.
Y ese momento en que la celebración empieza a soltarse.







Ustedes disfrutan.
Nosotros servimos.



MIEL, AGUA Y TIEMPO

Una tradición. *Otra forma de brindar.*

Una bebida con historia, para encuentros que merecen algo diferente.

Elijan su *nuevo favorito.*

Una bebida alcohólica fermentada de miel. Similar a una sidra: semidulce, de burbuja media y muy agradable al paladar.

Tradicional

Miel de la zona citrícola, con un delicado toque a naranja por la naturaleza de la miel.

Frutos rojos

Frutal y vibrante. Un color rubí que también invita a brindar.

Uva

Redonda y amable, con todo el carácter de la fruta.

Manzana

Ligera y fresca, con el encanto de una sidra de miel.

Calabaza DE TEMPORADA

Cálida y otoñal. Una selección de temporada.

100% natural. Miel y fruta de agricultores locales. Sin colorantes ni saborizantes artificiales añadidos.

Sus clásicos. *Con el sello Colmena.*

Coctelería preparada en barril, lista para servir desde las llaves.
La receta es la misma. El ambiente lo ponen sus invitados.

LISTO EN BARRIL

- Vampiro 01
- Piña colada 02
- Hard seltzer 03
- Daiquirí 04
- Paloma 05
- Cerveza 06



A SU ELECCIÓN

Mixología *de autor.*

Diseñamos combinaciones con nuestras frutas de temporada. También llegan listas en barril, con el mismo sabor en cada copa.

TEQUILA · RON · MEZCAL · VODKA

Una barra que se ve bien.
Una fiesta que se siente mejor.

Ya conocen las bebidas. Así llegan a sus invitados: somos productores, y eso nos permite darles sabor, calidad y exclusividad.



01 · PREPARACIÓN

Listos antes de la fiesta.

Llegamos 1 h antes. Las bebidas ya vienen preparadas: conectamos barriles y comenzamos a servir.

02 · CUATRO LLAVES

Más sabor. Menos espera.

Hasta cuatro bebidas, una por llave. Decoramos cada servicio al gusto de sus invitados.

03 · CONSISTENCIA

La misma receta. En cada copa.

La mezcla se prepara antes del evento, para servir con agilidad y mantener su sabor.

Con Queen's Hidro producimos la hidromiel y las bebidas. Colmena es parte de Queen's Hidro: nuestra experiencia de barra móvil para eventos.

Elijan su barra.
Nosotros ponemos el ambiente.

Tres formas de empezar. Elijan sus kegs —barriles de bebida—
y combinen hidromiel y coctelería en las llaves de Colmena.

SU SELECCIÓN

Bienvenida

Para recibir a sus invitados.

2 kegs de 19 L

100

invitados · referencia de evento

Hasta **2 sabores**

La selección de entrada para abrir la celebración.

EL FAVORITO · CUATRO LLAVES

SU SELECCIÓN

Básico

La experiencia completa.

4 kegs de 19 L

200

invitados · referencia de evento

Hasta **4 sabores**

Las cuatro llaves de Colmena.
Un sabor diferente en cada una.

SU SELECCIÓN

Premium

Para celebrar a lo grande.

4 kegs de 29 L

300

invitados · referencia de evento

Hasta **4 sabores**

La misma barra, con barriles de mayor capacidad.

EL TOQUE FINAL

Copa, vaso
o *cantarito.*

Elijan la presentación que vaya con su celebración. Definimos juntos las bebidas, las horas de barra y los detalles del evento.

Cuéntenos la idea. *Démosle forma juntos.*

Con unos cuantos detalles, preparamos una propuesta pensada para su encuentro.

1 La fecha y el lugar.

Cuándo, dónde y cuántos invitados esperan. Así planeamos el montaje y el traslado.

2 Las bebidas.

Sus hidromieles, cócteles y número de kegs. Les ayudamos a elegir la combinación.

3 El estilo del servicio.

Las horas de barra y cómo quieren servir: en copa, vaso o cantarito.



Hecha por Queens Hidro.
Lista para su próximo brindis.

Primero, *pruébenla.*

Con su cotización, degustación sin costo en Monterrey y área metropolitana. Pregunten por la suya ↗

COLMENA

BY QUEENS HIDRO

SU FECHA · SU CELEBRACIÓN · COLMENA

Buen gusto.
Gran ambiente.
Su próximo evento.

Nos dará mucho gusto acompañarlos.
Hagamos que sus invitados recuerden el sabor
y las ganas de volver a brindar.

Platiquemos de su evento ↗

WHATSAPP
81 1024 8543 ↗

INSTAGRAM
@colmena.queenshidro ↗

CORREO
colmena@queenshidro.com ↗

WEB
www.queenshidro.com ↗

También encontrarán nuestra hidromiel de barril en:

ALMACÉN N°42 — HABLEMOS DE VIDA Y CERVEZA
CUADRO COYOTE
EL PIONERO — Food Truck Park

Que su evento empiece con un brindis de lujo.