CÁLCULO PARA TU EVENTO

Lo que te sugerimos

5 de noviembre de 2026

PERSONAS	HORAS	CONSUMO	TRAGOS DE DESTILADO
100	**5**	**Medio**	**650**
100 toman alcohol		1 a 2 tragos por hora	

Esto es una sugerencia, no una regla. Es un análisis que hacemos con consumos promedio: lo que se consume de verdad puede variar según tus invitados. Tú defines las cantidades al hacer tu pedido.

DESTILADOS	PARA	SUGERIMOS
TEQUILA **TEQ. GRAN CENTENARIO PLATA 700 ML**	361 tragos · 56 % del destilado	**26 × pieza**
RON **RON BACARDI BLANCO 980 ML**	289 tragos · 44 % del destilado	**15 × pieza**

VINOS	PARA	SUGERIMOS
VINO TINTO **V.T. CALIFORNIA TETRA PAK 946 ML**	100 copas	**16 × pieza**

CERVEZA	PARA	SUGERIMOS
INDIO CAGUAMA 940 ML	200 cervezas	**7 × pack de 12 piezas**

AGUA	PARA	SUGERIMOS
CIEL PET 355 ML	150 aguas	**13 × pack de 12 piezas**

MEZCLADORES	PARA	SUGERIMOS
COCA-COLA 3 L **COCA COLA REGULAR 3 L**	32.5 L · tequila 20 %, ron 50 %	**3 × pack de 4 piezas**

FRESCA 3 L **FRESCA TORONJA 3 L**	32.5 L · tequila 60 %	**3 × pack de 4 piezas**
AGUA MINERAL PEÑAFIEL 2 L **PEÑAFIEL AGUA MINERAL PET 2 L**	32.5 L · tequila 20 %, ron 50 %	**3 × pack de 8 piezas**

CÓMO CALCULAMOS

Destilado: 1, 1.5 o 2 tragos por hora las primeras 3 horas y 1 después; 45 ml por trago, 15 tragos por botella de 750 ml; los tragos se reparten según lo que más se toma. Mezcladores: 150 ml por trago según el destilado (vodka con jugos, gin con quina, ron con Coca-Cola y mineral, tequila con Fresca, Coca-Cola y mineral, whisky con mineral, manzana y Coca-Cola…); lo demás, derecho. Licores: un caballito por persona; con Jägermeister, una charola de Boost por botella. Cerveza: 1 por persona hasta 3 horas, 2 en eventos más largos. Vino: 1 copa por persona (5 por botella). Espumoso: 1 copa para el brindis. Agua: 1.5 por persona.

COTÍZALO CON TUS PRECIOS

Regístrate gratis en D2G

app.d2g.com.mx/registro