



**BEEWI**  
DESDE 2005

**Fechas y Horarios**

**Viernes 22 de mayo 2026**

16:00 - 00:00 h

**Sábado 23 de mayo 2026**

11:00 - 00:00 h

**Domingo 24 de mayo 2026**

11:00 - 22:00 h



# LA ESENCIA De Beewi

Evento BEEWI



Para el evento propuesto en Las Dalias, **se desarrolla una experiencia gastronómica integral y dinámica**, concebida como uno de los pilares estratégicos del proyecto. La propuesta se articula en torno a un sistema de estaciones culinarias que permite ofrecer una amplia variedad de opciones de consumo, adaptadas a distintos momentos del evento y perfiles de público, garantizando fluidez operativa, rotación y una experiencia continua.

El concepto gastronómico de **Grupo BEEWI combina cocina en vivo**, food trucks y un espacio de cafetería de especialidad, configurando un recorrido gastronómico atractivo y versátil dentro del recinto. Cada estación está diseñada no solo como punto de consumo, sino como elemento experiencial, aportando valor visual, interacción y diferenciación.

Esta estructura permite **optimizar la capacidad de servicio**, descentralizar la demanda y maximizar el ticket medio mediante una oferta diversificada y complementaria. Asimismo, facilita la integración de marcas colaboradoras y oportunidades de patrocinio en cada punto gastronómico, incrementando las vías de monetización del evento.

En conjunto, la propuesta posiciona la oferta de BEEWI como un modelo escalable y adaptable a diferentes formatos y ubicaciones, alineado con las tendencias actuales del sector eventos, donde la gastronomía se consolida como un factor clave de atracción, permanencia y fidelización del público.

## Propuesta Gastronómica Estaciones Gastronómicas

### Estación de Carne a la Parrilla

#### Grill en directo con cortes de alta calidad

Zona de *grill* en directo donde se prepararán diferentes cortes de carne a la parrilla. La cocción en vivo genera un ambiente gastronómico dinámico y aromático, ofreciendo productos recién hechos y de excelente calidad. La estación estará diseñada para garantizar fluidez en el servicio y brindar una experiencia culinaria auténtica a los asistentes.

#### Precios orientativos

Plato con Picaña: 12 - 13 €

Chorizo: 7 €

Patata asada: 6,50 €

Wolff: 5 €



### Estación de Paellas Paellas en directo, tradicionales y vistosas

Espacio dedicado a la elaboración de paellas en directo, a cargo de cocineros especializados. Los asistentes podrán disfrutar de diferentes variedades, elaboradas con ingredientes frescos y de alta calidad. La preparación en vivo ofrece una experiencia gastronómica tradicional y visualmente atractiva, aportando un componente mediterráneo, festivo y participativo, perfectamente alineado con el ambiente del evento.



### Estación Poke Poke bowls frescos, saludables y personalizables

La estación de poke es un punto de venta especializado en *poke bowls*, un concepto hawaiano basado en combinaciones frescas, saludables y personalizables, alineado con las tendencias actuales de consumo.

#### Los asistentes podrán configurar su propio bowl eligiendo:

Base

Proteínas

Toppings

Salsas

Esta propuesta ofrece una experiencia ágil, equilibrada y atractiva, adaptándose al ritmo del



### Zona Food Trucks Snacks y comida rápida en formato food truck

Se instalarán dos *food trucks* que ofrecerán una propuesta gastronómica informal, atractiva y acorde al formato del evento.

#### La oferta incluirá:

Hamburguesas con patatas fritas

Perritos calientes con patatas fritas

Este formato permite un servicio ágil, genera un ambiente desenfadado y aporta variedad gastronómica, adaptándose de manera eficiente al flujo de asistentes durante el evento.

#### Precios orientativos





## **Cafetería de Especialidad y Repostería Artesanal**

La propuesta incluye un espacio dedicado a café de especialidad y repostería artesanal, pensado como un punto de descanso y disfrute dentro del evento. Una cafetería de especialidad es un concepto gastronómico centrado en ofrecer café de alta calidad, donde el producto, el origen de los ingredientes y la experiencia del cliente constituyen los pilares fundamentales.

### **Café de Especialidad**

Café único, fresco y de alta calidad. Ofrecemos una selección de cafés de especialidad, elaborados con granos de origen único y microlotes cuidadosamente seleccionados y tostados por expertos. Cada café se prepara con técnicas profesionales para resaltar su aroma, sabor y complejidad, garantizando una experiencia de degustación superior en cada taza.

### **Repostería Artesanal y Estación de Donuts Personalizables**

La propuesta incorpora una cuidada selección de repostería artesanal, elaborada con ingredientes de alta calidad y procesos que garantizan frescura, sabor y consistencia. Como elemento diferencial, se integra una estación de donuts con toppings personalizables, que aporta dinamismo, interacción y valor añadido a la experiencia del cliente.

Esta oferta no solo complementa el consumo de café, sino que eleva la propuesta gastronómica en su conjunto, posicionando el espacio como un punto de referencia para disfrutar de una pausa indulgente en un entorno acogedor, actual y orientado a la experiencia..

### **Precios orientativos:**

**Café de Especialidad** Espresso, Americano, Cappuccino,

# Zona de Bebidas



**BEeWi**  
DESDE 2005



## **Grupo Beewi**

Variedad, calidad y comodidad para todos los asistentes

instalará varias barras distribuidas estratégicamente en todo el recinto de Las Dalias, ofreciendo una amplia selección de bebidas para garantizar la comodidad, satisfacción y una experiencia fluida para todos los invitados.

## **Oferta de bebidas**

### **Agua y refrescos**

Agua natural y con gas  
Refrescos variados

*Para mantenerse hidratado durante todo el evento.*

### **Cerveza**

Tiradores con selección de marcas y estilos

*Para los amantes de la cerveza.*

### **Vinos y sangrías**

Vino tinto, blanco y rosado  
Sangría preparada al momento

### **Cócteles y combinados**

## **Disposición y experiencia**

La ubicación de las barras se diseñará estratégicamente para garantizar un acceso rápido y fluido, evitando aglomeraciones. Gracias a nuestra experiencia en eventos como la Verbena de Puerto Portals o festivales en Inca, optimizamos cada detalle operativo.

Priorizamos la calidad y variedad de las bebidas, asegurando que cada invitado disfrute de su elección con un servicio ágil, continuo y sin interrupciones.

## **Precios orientativos**

Cerveza: 5 €

Vino: 6 €

Sangría: 7 €

Cócteles (Mojito, Margarita, Aperol): 10 €

Cócteles sin alcohol y combinados (no premium): precios a consultar



## Departamento de Marketing Grupo Beewi

El Departamento de Marketing tiene como objetivo maximizar la visibilidad e impacto de los eventos, garantizando una comunicación efectiva y alineada con la imagen de marca. Para ello, se plantean las siguientes acciones:

### **Difusión en redes sociales:**

Publicación inmediata de la cartelería del evento "Las Dalias" en Instagram para generar expectativa, atraer público y fomentar la interacción. Debe incluir información clara (fecha, lugar, actividades) y respetar la identidad visual, utilizando hashtags estratégicos.

### **Registro audiovisual del montaje:**

Realización de fotos y videos durante el montaje para documentar el proceso, mostrar la logística y generar contenido para redes. También servirá como archivo interno para futuras referencias.

### **Cobertura audiovisual del evento:**

Captura de imágenes y videos durante todo el evento (día y noche) para reflejar la experiencia, crear contenido para redes (posts, stories, reels) y generar material promocional para futuros eventos.

### **Objetivos generales:**

Aumentar visibilidad y engagement.

Documentar profesionalmente el evento.

Mantener coherencia en la comunicación de marca.

En conclusión, el Departamento de Marketing busca no solo

# BEWi

DESDE 2005

Patrocinadores del  
evento

