

KAFFEE bar



KAFFEE bar

Unser Kaffee-Catering mit mobiler Kaffeebar ist nicht nur köstlich, sondern wirkt auch vertrauensbildend.

Unsere Kaffeespezialitäten schmecken den ganzen Tag über – frisch gemahlen, mit dem richtigen Druck durch den Siebträger gelaufen und aromatisch dampfend. Sie bieten Ihnen die Möglichkeit, auf emotionaler Ebene in Verkaufsgespräche einzusteigen.

WAS WIR VON IHNEN BRAUCHEN:

- ✓ Platz: ca. 2x2m
- ✓ Festen Boden & Überdachung
- ✓ 2 getrennte Stromleitungen

WAS WIR NICHT BRAUCHEN:

- ✗ Starkstrom, Wasseranschluss

Wir kommen im gesamten Bundesgebiet zu Ihnen – sei es auf die Messe, zu Ihrem Firmenevent oder zu Ihrem Kongress. Wir bauen unsere mobile Bar sowie alle benötigten Utensilien auf – und wieder ab.

Bei jeder Kaffeebar-Buchung inklusive: Zucker, Milch, Hafermilch, Rührstäbchen, Becher, Servietten, Tee, Zimt und Kakaopulver. Gegen einen kleinen Aufpreis auch Haselnussssirup.





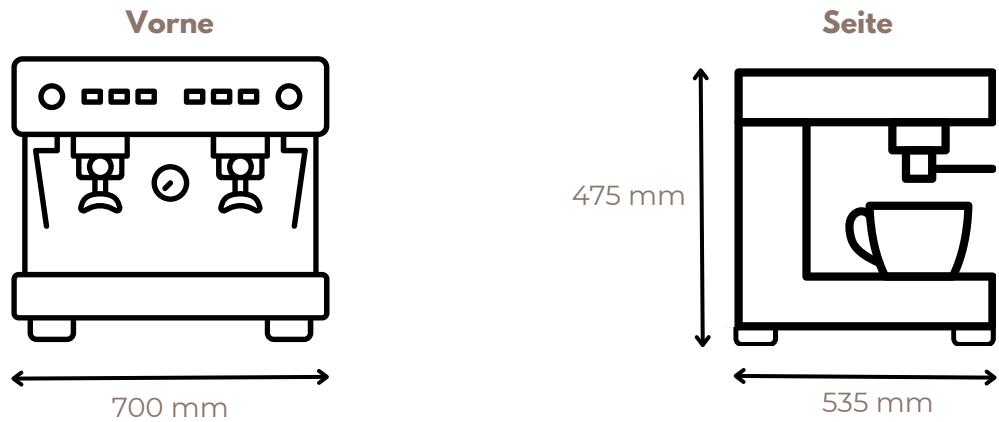
KAFFEE

CAPPUCCINO
ESPRESSO
AMERICANO
FLAT WHITE

TEEAUSWAHL

Früchtetee	Pfefferminze	Grüner Tee	Schwarzer Tee
Holunderblüte	Kräutertee aus	Jasmin	Darjeeling
Apfel	Minze	Tee	Tee





Daten Siebträgermaschine Ascaso oder La Marzocco

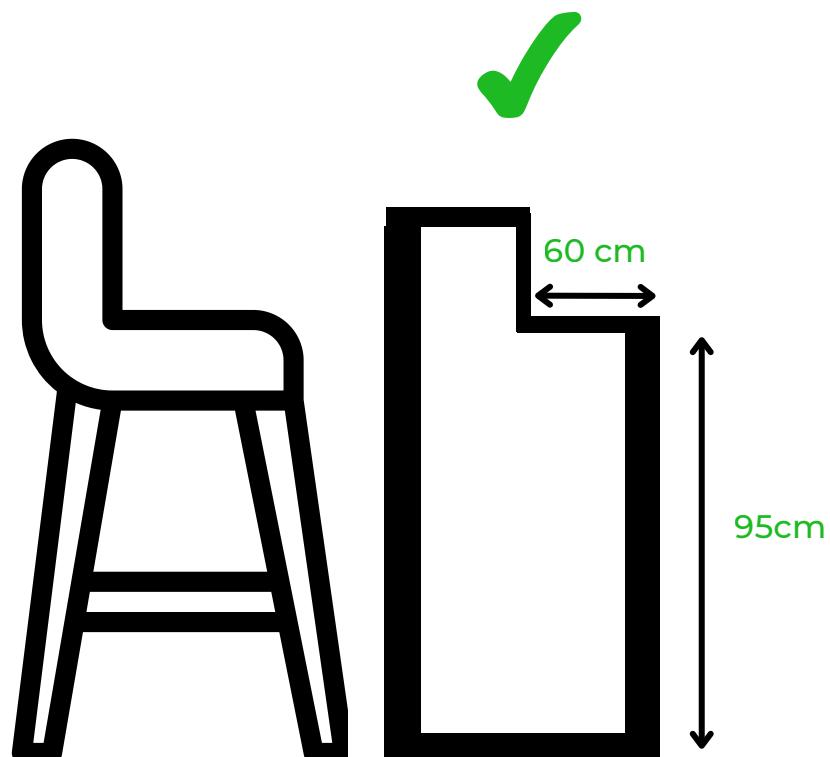
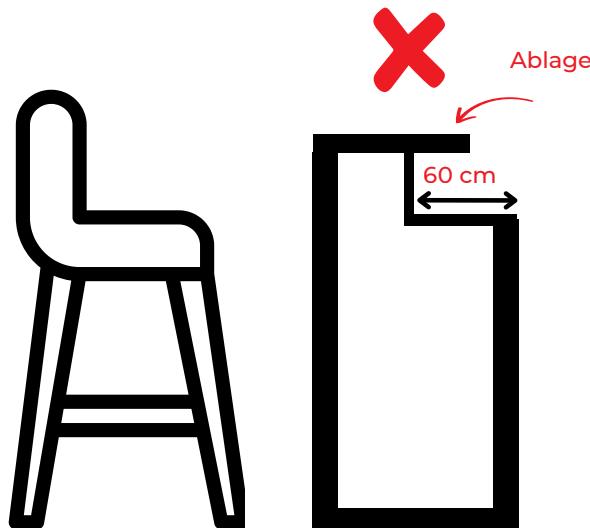


- Leistung: 2500 Watt, Spannung 230 Volt
- Maße BxHxT in mm: 700x535x475
- Mühle & Pumpe: 700W
- Arbeitet mit Wassertanks, ohne Wasseranschluss
- Arbeitsfläche benötigt: 1,5m
- Tiefe der Theke: min. 60cm ohne Ablage
- Bitte ein Loch ca. 7-10cm Ø hinter der Maschine für die Schläuche bereitstellen
- Bitte unter der Theke Platz freihalten für die Wasserfilter

Wir benötigen keinen Starkstrom, sondern 2 getrennte Leitungen.
Eine für die Maschine, eine zweite für die Mühle, Pumpe & den Wasserfilter.

Anforderungen Theke

Falls Sie eine Theken stellen, achten Sie bitte unbedingt auf die Tiefe der Theke.



Die Tiefe der Theke (ohne Ablage) muss mindestens 60cm betragen, da sonst die Kaffeemaschine nicht mit allen 4 Füßen auf die Theke passt. Die Theke (nur die Arbeitsfläche) sollte nicht höher als 95cm sein.