

COLOURS OF COFFEE

to osoby, dla których kawa to nie tylko praca lecz również sposób na życie. Skupiamy w sobie profesjonalne podejście połączone z niebywałą sympatią do czarnego napoju. Dzielimy się nią i jednocześnie inspirujemy innych. Współpracujemy z najlepszymi baristami w Polsce, jesteśmy członkiem **SCAE** (Speciality Coffee Association of Europe - Europejskie Stowarzyszenie Kawy Najwyższej Jakości) co zobowiązuje nas do szerzenia kultury kawowej.

Firma **colours of coffee** pragnie zapewnić Państwu podczas biznesowego spotkania, konferencji czy też imprezy firmowej, nie tylko najwyższej jakości kawę, ale również profesjonalną obsługę oraz szereg interesujących ciekawostek, o których szerzej piszemy w dalszej części oferty.

OBSŁUGA – JAK TO WYGLĄDA?

Jak wiadomo, głównym czynnikiem oceny kawy jest jej smak. Może ona jednak zostać równocześnie podana w bardzo atrakcyjny sposób. **Dlatego właśnie każda z kaw przygotowywana jest przez baristę techniką latte art co zdecydowanie uatrakcyjnią podawane napoje.** Wzory serca, rozety czy gwiazdy to tylko jedne z nielicznych, które pojawiają się na powierzchni kawy. Bardziej skomplikowane wzory przedstawiające np. „misia”, „łabędzia”, „kowboja” oraz inne tworzone przy użyciu sosów czy posypek z pewnością umilą całą imprezę.



Oprócz dbałości o atrakcyjny wygląd serwowanych kaw, przede wszystkim dbamy o ich smak oraz najwyższą jakość. Duże natężenie ruchu nie jest więc w stanie wpłynąć negatywnie na serwowane napoje. Oprócz kaw na bazie espresso, serwujemy również bogatą w smaku kawę przelewową, która jest świetnym zamiennikiem dla wszystkim znanej lecz nie zawsze dobrze przygotowanej i smacznej „czarnej kawy”.



Podczas pracy barista dzieli się doświadczeniem oraz wskazówkami dotyczącymi aspektów związanych z kawą. W wolnych chwilach „wprowadza” gości za bar by sami spróbowali swoich sił w przygotowaniu unikalnego wzoru czy dobrego espresso.



SPRZĘT

Pracujemy na profesjonalnych ekspresach ciśnieniowych dwu lub jedno grupowych takich firm jak: **LA MARZOCCO LINEA, ROCKET** idealnie nadających się do obsługi imprez oraz prowadzenia prezentacji dla większej jak i kameralnej ilości osób.

Korzystamy również z młynka żarnowego **Mazzer Super Jolly**. Oprócz tego używamy z profesjonalnego ekspresu przelewowego **Coffee Queen**, który pozwoli na delektowanie się smakiem kaw jednorodnych. Zapewniamy również drobny sprzęt baristy wspierający stosowanie technik latte art.



KAWA

Korzystamy z mieszanek komponowanych specjalnie dla **Colours of Coffee**, świeżo wypalanych co gwarantuje nam najwyższą świeżość i dobrą jakość produktu finalnego a jednocześnie satysfakcję gości. Najczęściej stosowaną na tego typu imprezach jest kompozycja ziaren arabiki z Brazylii oraz Ameryki centralnej wraz z niewielkim dodatkiem afrykańskiej robusty.

Możliwe jest również użycie mieszanki 100% arabik z Kostaryki, Indonezji oraz Brazylii, która uszlachetni oraz dopełni podawane słodkie zakąski oraz desery.



Oprócz kaw na bazie espresso serwujemy również kawę z ekspresu przelewowego i tutaj również zdajemy się na doświadczenie oraz selekcję świeżo palonych kaw jednorodnych. Proponowane kawy to Kostaryka Tarrazu z nutami herbacianymi lub wytrawna kawa z Sumatry.

MLEKO I SYROPY

Jako bariści z krwi i kości używamy specjalnego mleka dla baristów **ROTR Blanco**, które dzięki zwiększonej zawartości białka jest niezwykle słodkie oraz dobrze łączy się z espresso, tworząc przyjemną kawę mleczną. Dopełnieniem będzie dodatek syropów smakowych **SWEETBIRD**, które urozmaicą smakowo podawane napoje.



DODATKI

Kawę serwujemy w porcelanie bądź papierowych kubkach w dwóch rozmiarach (espresso **120ml** oraz cappuccino, latte **240ml**). Zapewniamy również cukier w saszetkach, mieszadełka, łyżeczki oraz serwetki.



BARISTAS - Profesjonalną obsługę zapewniają:

MARCIN MICHALIK

„swoją pasję do kawy rozpoczął od startu w IV mistrzostwach Polski Baristów w 2004 roku, jest utytułowanym baristą mocno zaangażowanym w szerzenie kultury kawowej w Polsce; sędzią ogólnopolskich zawodów baristów, jego specjalnością jest sztuka latte art oraz łączenie kawy z dobrym alkoholem; jako trener baristów pracuje już od czterech lat a jego osiągnięcia trenerskie to między innymi vice Mistrz Polski Latte Art 2009 oraz vice Mistrz Polski Coffee In Good Spirit 2009; członek **SCAE – Speciality Coffee Assn. of Europe**”



- Dwukrotny **VICE MISTRZ POLSKI BARISTÓW 2007** (nagroda dodatkowa za najbardziej oryginalnego drinka dowolnego) oraz **2008**
- **VICE MISTRZ POLSKI LATTE ART 2008**
- Finalista (szóste miejsce na świecie) World Coffee In Good Spirit na Wonderful Coffee 2008 w Kopenhadze



PAWEŁ TRZCIŃSKI - absolwent wydziału psychologii o specjalizacji przedsiębiorczości i zarządzania. Barista oraz trener z filozofią łączenia wiedzy specjalistycznej, doświadczenia, własnej osobowości oraz pasji. Trener technik sprzedaży w oparciu o profesjonalną obsługę Klienta; efektywnej komunikacji oraz umiejętności menadżerskich w gałęzi gastronomii. Uczestnik wielu imprez kawowych, ogólnopolskich zawodów baristów.

- **10 miejsce w Mistrzostwach Polski Barista 2009**

ŁUKASZ JURA - Od kilku lat związany z kawą, barista pasjonujący się zarówno paleniem kawy oraz komponowaniem mieszanek, przygotowywał finalistów czeskich mistrzostw baristów 2008; trener w norweskiej sieci kawiarni Stockfleths; uczestnik międzynarodowych warsztatów NORDIC ROASTER 2008; w 2009 roku został oficjalnym członkiem norweskiej drużyny narodowej baristów i wspólnie wywalczył vice mistrzostwo Norwegii na Nordic Barista Cup 2009; członek **SCAE – Speciality Coffee Assn. of Europe**”



- **MISTRZ POLSKI BARISTA 2007**
- **10 MIEJSCE MISTRZOSTWA ŚWIATA BARISTÓW 2007** (najwyższe miejsce zajęte przez polskiego zawodnika)
- **Mistrz Norwegii Latte Art 2009**
- **Mistrz Świata Aeropress 2009**



OPCJONALNE DODATKI NA SPECJALNE ŻYCZENIE KLIENTA

Starając się jak najbardziej zadowolić naszych Klientów, postanowiliśmy wzbogacić naszą ofertę o atrakcyjne dodatki. Na Państwa specjalne życzenie przygotowujemy :

Kawy mrożone oraz smoothies

Wzbogacamy ofertę podawanych przez Nas kaw nie tylko na ciepło, ale także na zimno. Każdy znajdzie tutaj swój ulubiony smak. Od tradycyjnej latte mrożonej po orzeźwiającą czekoladową, orzechową czy miętową, na karmelowo – waniliowej kończąc. Dodatkowo miłym zaskoczeniem staną się smoothies owocowe, dla tych którzy będą chcieli spróbować czegoś równie dobrego, jednak już nie kawowego

Firmowe logo na kubku

Aby zwrócić uwagę Klientów bądź Gości, warto jest zrobić to w jak najbardziej oryginalny sposób. Dlatego też proponujemy, aby na każdym kubku podawanej kawy widniało logo Twojej firmy. Rozwiązanie to nie tylko pozwoli na zapamiętanie gdzie została podana dobra kawa, ale także kto ją zapewnił.

ZAUFALI NAM:

