



coffee point

M E N U
Przerwy
kawowe

Menu ma charakter poglądowy i może być dowolnie modyfikowany w zakresie rodzaju i ilości poszczególnych elementów usługi cateringowej.

Ostateczny koszt obsługi podawany jest na podstawie indywidualnego wyboru asortymentu przez Organizatorów.

ESPRESSO

aromatyczna mieszanka 80% Arabica i 20% Robusta

ESPRESSO MACCHIATO

espresso z dodatkiem mlecznej pianki

ESPRESSO DOPPIO

podwójne espresso

AMERICANO

espresso, gorąca woda

WHITE AMERICANO

espresso, gorąca woda, spienione mleko

CAPPUCCINO

espresso, spienione mleko, mleczna pianka

CAFFE LATTE

espresso, spienione mleko

CARMEL LATTE

espresso, spienione mleko, syrop karmelowy

VANILIA MACCHIATO

espresso, spienione mleko,
syrop waniliowy, mleczna pianka

HERBATA ZIELONA

Ceylon
pigwa - pomarańcza
guarana
ananas - cytryna

HERBATA CZARNA

pomarańczowo-cytrynowa
earl grey gold
chilli wrzesień
banan - pomarańcza
winogronowa

HERBATA OWOCOWA

leśny dzban
banan-pomarańcza
japońska wiśnia

KRUCHE CIASTECZKA

owsiane sezamowe
owsiane kokosowe
owsiane czekoladowe
owsiane orzechowe
pieguski
czekoladowe - pękające
florentynki
ciastka fit (bez cukru i mąki)

CIASTA

sernik z rosą
jabłecznik
makowiec
ciasta kremowe
ciasto marchewkowe

INNE SŁODKOSCI

pączki
donuty
rogaliki z powidłami
muffiny
batony fit

TARTINKI

z żółtym serem
z szynką parmeńską
z salami
z twarożkiem
z łososiem