



Estações de Café ABarista
@abarista.eventos

I - Estação Menu Clássico



*Espresso- Café em Grãos Blend ABarista - Gourmet 100% arábica REGIÃO Mogiana Paulista - VARIEDADE - Catuai vermelho acima de 80 pontos-PERFIL - notas de chocolate caramelo e finalização levemente frutada.

*Cappuccino- Espresso Abarista com cacau polvilhado com ou sem canela e uma deliciosa camada de leite vaporizada.

*Latte machiatto- Espresso Abarista servido com uma generosa camada de leite vaporizado.

*Mockaccino chocolate- Espresso Abarista sob uma saborosa camada de leite quente cremoso e uma generosa camada de calda de chocolate ao fundo.

*Caramel Coffee- Espresso Abarista sob uma saborosa camada de leite quente cremoso e uma camada generosa de caramelo.

*Chás variados

- Luvinhas personalizadas para copos bio

Possibilidades de personalização com o logo do cliente.

Prazo de 7 dias para produção do stencil.



II - Estação de Café – Com Borda Gourmet ou Recheio

MENU

- *Espresso-
- *Latte machiatto-
- *Cappuccino-
- *Cappuccino com borda ou recheio-
- *Chás variados



Escolher 2 opções :

Recheio ou Borda

Nuttcoffee – Café com Nutella

Delícia de Coco – Deliciosa base de coco Abarista (quente ou gelado)

Coconut Café - Coco c/Nutella

Dolce Coffee – Café com Doce de leite

Valsa Café Oreo Abarista

Café Fiesta – Café c/ brigadeiro



TAXA A PARTE DOS BISCOITOS LOGADOS

Opção com ou sem chantily à definir



III - Estação – CASCUCCHINOS OU COPOS CASCÃO Comestíveis

- *Espresso
 - *Cappuccino
 - *Latte machiatto
 - *Casccuccino - Capuccino servido no cascão forrado de chocolate
- Opcinais borda e biscoito:**
Nutella
Doce de leite
*Chás variados

(Luvas personalizadas para os Cascuccinos)



DELICIOSO CASCÃO DE WAFFLE
REVESTIDO DE CHOCOLATE –



IV - Estação FACECOFFEE - Café com logo OU FOTO DOS CONVIDADOS



- *Espresso
- *Cappuccino
- *Capuccinos saborizados
vanilla macadamia e avelã
- *Latte machiatto
- *Chás variados

Fotos dos convidados ou Logo
Estampado na crema do leite
Copos com luvinha personalizadas



FOTOS NAS BEBIDAS LÁCTEAS - LOGO OU FOTO



Profissionais: 1 ou 2 Baristas.

V - Estação com Biscoitos® ABarista E LOGO do Cliente

- *Espresso
- *Espresso com chantilly com Biscoito® abarista E LOGO(Cliente)
- *Cappuccino c/ chantilly e biscoito
- *Latte machiatto c/ chantilly e biscoito
- *Chás variados

Copos com luvinha personalizada



Biscoitos logados

opcionais com borda de nutella ou doce de leite e chantily e biscoito



Profissionais: 2 Baristas.

VI - Estação de Café – Com DRINKS ESPECIAIS

*Espresso

*Espresso com chantilly Biscoito

*Cappuccino

*Cappuccinos com borda
escolher 1 opção :

- Crocantíssimo ABarista - borda de nutella e ovomaltine
- Paçoquinha ABarista - borda de doce de leite e paçoca.
- Valsa Café (café com recheio de sonho de valsa, chantilly e biscoito abarista personalizado com logo do cliente) Frente logo cliente/ verso abarista.
- Chocoffee Hershey's - chocolates #coffeecreations
chocolate - espresso, caramel macchiato e capuccinos
- Banoffe Abarista (Café com Doce de leite e Banana)



GELADAS TROPICAL ABARISTA

-Orange Coffee ou Coconut

-Tônica de Café tangerina

-Tônica de Café Maçã verde

-Tônica de Café Ginger - (Tônica limão café e gelo.....)

-Tropical Fitness - Drink de café com água de côco

-Refresco de Café ABarista - receita exclusiva com limão e gengibre



Profissionais: 2 Baristas.

COLOQUE SEU LOGO AQUI



VII - Estação de Açaí OU GELATTOS – FOODKART

Estação de Açaí – FOODKART

Acompanhamentos Açaí Menu Acompanhamentos:

- Leite Ninho
- Leite Condensado
- Granolag
- Sucrilhos]
- Banana
- Castanha de Caju
- Granulado

Estação de Gelatos – FOODKART

Menu Sorvetes: escolher 3

opções + acompanhamentos

- *Morango
- *Coco
- *Frutas Vermelhas
- *Chocolate
- *Leite Trufado
- *Creme



VIII - Estação Café com Brigadeiro

Menu:

- Expresso
- Brigadeiro de pistache
- Brigadeiro Tradicional

Brigadeiros na bandeja á disposição do cliente e também Brigadeiros embalados em unidade/ possibilidade de personalização



Trufas personalizadas na caixinha



IX - Estação de Café Espresso

Estação de Cafés Coados e Diferentes tipos de metodos

Menu:
Café espresso - Máquina Superautomática
Cafés coados em metodos de preparo diferentes – hario V60, Clever, Prensa francesa, Aeropress, Koar
Escolher até 3 opções de metodos diferentes

Cold Brew - café gelado



Kits Abarista

Kit Coador + Café + Xícara

- 1 Coador de Pano Individual
- 1 Café Gourmet Especial 250Gr
- 1(Pó)1 Xícara de Café 80 ml
- 1 Embalagem Maleta Kraft Pequena

Valor do Kit R\$ 132,95 com NF



Kit Moedor + Prensa Francesa + Café + 2 Canecas 250ml + Colher medidora c/Prendedor

- 1 Moedor de Café Manual
- 1 Cafeteira Prensa Francesa 600ml
- 1 Café Gourmet Especial 250Gr (Grãos)2
- Canecas de Café 250ml
- 1 Colher Medidora com Prendedor1
- Embalagem Maleta Kraft Grande

Valor do Kit R\$ 466,13 com NF



KIT Moedor Inox

- 1 Cafeteira Prensa Francesa 1
- Caneca/xícara vidro
- 1 colher medidora

- Maleta peq/grande alça de couro ecológico e logo 1 cor
- 1 Pacote de café 250g
- personalização da maleta com

tag Valor do kit R\$:420,00 com

NF





INSUMOS (inclusos em todas Estações)

Café em Grãos ABarista - Gourmet REGIÃO Mogiana Paulista
VARIEDADE - Catuai vermelho acima de 80 pontos
PERFIL - notas de chocolate caramelo e finalização levemente frutada
Leite levamos integral e opção sem lactose ou de castanhas
Água mineral (para abastecimento da máquina);
Açúcar sachê Uniao
Adoçantes sucralose sachê
Guardanapos de boca descartável;
Mexedor descartável EMBALADOS EM UNIDADE
Copos biodegradáveis PAPEL
Cores kraft, preto ou branco

Equipamentos:

Instrumentos do barista para preparo das
bebidas 01 Máquina de grupo
Moinho
Gaveta inox para borra
Facecoffee e internet (modem) e aparelho pra
fotografar Todos materiais para métodos de preparo
Uniformes da equipe (roupa social preta ou branca e avental jeans com alças de couro)

Nossos profissionais:

Os baristas são especialistas em café, conhecedores das especiarias desde o cultivo dos grãos, até sua extração na máquina, podendo improvisar, criar e desenvolver saborosos drinques com a bebida...

Equipe treinada pela barista: Stefani Abdallah experiência de 18 anos como barista e formada em eventos com 15 anos de experiência no setor (eventos de serviços de café e baristas).

Responsabilidade da contratada (ABARISTA CAFES):

- | Equipe necessária para o bom funcionamento do evento, bem como seus equipamentos.
- | Incluso transporte e frete da mercadoria (entrega/retirada).
- | Alimentação, transporte e uniforme de todos os profissionais, serão responsabilidade nossa;

ACOMPANHAMENTOS

- Mini Donuts de Doce de leite R\$ 380,00 cento
- Mini Donuts de Chocolate R\$ 380,00 cento
- Mini Donuts de Creme.....R\$ 380,00 cento
- Mini Brownie com Nozes..... R\$ 480,00 cento
- Brigadeiro Gourmet..... R\$ 400,00 cento
- Brigadeiro de Pistache R\$ 580,00cento
- Mini Trufas ou bombom sortidos ... R\$ 420,00 cento
- Colher de chocolate R\$ 600,00 cento
- Macarons.....R\$ 680,00
- Tubete waffle recheado e coberto na ponta de chocolate R\$ 380,00 cento



FOOD KART - CARRINHO GOURMET

