



CUPPLE

COFFEE *for* WEDDING



KĄŻDY ZASŁUGUJE NA DOBRĄ KAWĘ!

Dlaczego na przyjęciu w najważniejszym dniu w życiu miałyby być inaczej? Zwłaszcza wtedy Para Młoda i ich goście powinni delektować się cappuccino jak w ulubionej kawiarni albo pobudzić do zabawy mocną czarną.



KAWA NA ŁAWIE!

Niestety tak to najczęściej wygląda.
Na biednie wyglądającym stole w kącie sali
stoi warnik z lurą, gorzka sypana lub –
o zgrozo! – rozpuszczalna!

Nie wygląda, ani nie smakuje to dobrze.



A MOŻE BYĆ INACZEJ! BA! POWINNO BYĆ INACZEJ!

Dlaczego na przyjęciu w najważniejszym dniu w życiu miałyby być inaczej? Zwłaszcza wtedy Para Młoda i ich goście powinni delektować się cappuccino jak w ulubionej kawiarni albo pobudzić do zabawy mocną czarną.



NAJWAŻNIEJSZE DLA NAS JEST TO, ŻEBYŚCIE O NIC SIĘ NIE MARTWILI.

Co to znaczy?

Że zapewniamy bar (kilka stylów do wyboru tak, żeby pasował do oprawy waszego wesela) z wszystkimi niezbędnymi sprzętami, kawę czyli ziarno, oraz baristę, który z tego ziarna wyczaruje aromatyczne kawy.

POZNAJMY SIĘ!

Od czego zacząć?
Jak to dokładnie wygląda?

Zacznijmy od początku.
Napisz do nas, zadzwoń albo umówmy się
na kawę – z chęcią o wszystkim opowiemy.

+48 577 317 999
marcin@makiato.pl

A to o czym będziemy między innymi
rozmawiać znajdziesz na kolejnej stronie.

NA POCZĄTEK POPROSIMY WAS O KILKA PODSTAWOWYCH INFORMACJI:

KIEDY ODBĘDZIE SIĘ WASZE WESELE?

po pierwsze byśmy mogli zarezerwować dla was termin, po drugie, żeby wiedzieć czy w menu kawowym powinna znaleźć się na przykład też kawa na zimno.

ILU BĘDZIE GOŚCI?

to pozwoli nam oszacować ilość kawy, którą musimy zabrać i to ilu baristów powinno obsługiwać Wasze przyjęcie.

W JAKIM STYLU BĘDZIE WASZE WESELE?

Industrial, boho, a może klasyczne? – dzięki tej informacji dopasujemy styl baru i dress code baristów.

O CZYM JESZCZE BĘDZIEMY ROZMAWIAĆ?

O tym czy chcecie by wasze wesele obsługiwał Marcin Makiato Wójciak – jeden z najlepszych baristów w Polsce i vice mistrz świata w Coffee in Good Spirits.

O tym na ile godzin potrzebujecie kawowej obsługi - w standardzie parzymy kawy przez 6 godzin (bez limitu kaw), ale możemy to wydłużyć.

O tym czy chcielibyście dodatkową atrakcję w formie pokazu z degustacją kawowych koktajli (na bazie alkoholu) – taki pokaz trwa ok 45-60 minut, jest prowadzony przez Marcina Makiato i każdy z obserwujących gości będzie miał możliwość skosztować przygotowanych koktajli.

O CO NIE MUSICIE SIĘ MARTWIĆ?

O DOBÓR ODPOWIEDNICH ZIAREN

znamy się na tym i korzystamy tylko ze świeżo palonej 100% Arabiki z segmentu specjality (mniej niż 10% najlepszych kaw świata), smakuje nawet tym, którzy w domu piją fusiare!

O KONTAKT Z DOMEM WESELNYM,

restauracją czy innym miejscem gdzie urządzać imprezę – bierzemy to na siebie

O SPRZĘT, PODŁĄCZENIA, I INNE KWESTIE TECHNICZNE

jesteśmy 100% samowystarczalni, potrzebujemy jedynie 2m2 podłogi i dostęp do gniazdka. Przyjeżdżamy ze wszystkimi niezbędnymi sprzętami i produktami, mamy nawet swoją wodę. Jeśli trzeba przywieziemy własną porcelanę.

O MENU KAWOWE

mamy też herbaty, serwujemy Bejbiczino dla dzieci (spienione mleko, np. z syropem smakowym), zawsze zabieramy ze sobą mleko bez laktozy i roślinne – słowem, dbamy o każdego gościa.

O ŚRODOWISKO

jesteśmy eko! Segregujemy odpady, używamy biodegradowalnych środków do czyszczenia sprzętu kawowego, a kawę pakujemy w duże paczki albo opakowania wielokrotnego użytku.

Jesteśmy też zawsze otwarci na wszelkie sugestie, prośby i propozycje!

Napisz lub zadzwoń!

+48 577 317 999 | marcin@makiato.pl