



KRAKOWSCY BARMANI

**BAR I KAWA
DLACZEGO MY?**





ATUTY

#1

PROFESJONALIZM

**W NASZEJ FIRMIE
KAŻDY SZCZEGÓŁ MA
ZNACZENIE, DLATEGO
FINALNIE
OTRZYMUJEMY 100%
PROFESJONALIZMU**

#2

JAKOŚĆ

**Z ROKU NA ROK TO
DLA WAS STARAMY
SIĘ KORZYSTAĆ
Z NAJWYŻSZEJ KLASY
PRODUKTÓW, ABY JAKOŚĆ
BYŁA PRZEZ WAS
WIDOCZNA I
WYCZUWALNA**

#3

DOŚWIADCZENIE

**OD LAT POJAWIAMY
SIĘ NA WASZYCH
PRZYJĘCIACH
I STARAMY SIĘ ABY
NASZA USŁUGA
ZOSTAŁA
ZAPAMIĘTANA NA
DŁUGO**



PASJA

KAŻDE KOLEJNE ZLECENIE TRAKTUJEMY JAKO PRIORYTET, PONIEWAŻ DO NASZEJ PRACY PODCHODZIMY Z PASJĄ, A WASZ UŚMIECH JEST DLA NAS NAJWAŻNIEJSZY I UTWIERDZA W PRZEKONANIU, ŻE STANĘLIŚMY NA WYSOKOŚCI ZADANIA.



ESTETYKA

KOKTAJLE KTÓRE WYCHODZĄ Z NASZYCH RĄK SĄ ZA KAŻDYM RAZEM SMACZNE I WYGLĄDAJĄ TAK JAKBYŚMY SAMI CHCIELI TAKIE OTRZYMAĆ.



WARSZTAT

#1

ASTORIA FORMA

FORMA TO WYSOKIEJ JAKOŚCI MASZYNA IDEALNA DO PRACY TAM GDZIE JAKOŚĆ KAWY MA OGROMNE ZNACZENIE. EKSPRES W 2013 ROKU UZNANY NA TARGACH HORECA ZA NAJLEPSZĄ MASZYNĘ W SWOJEJ KLASIE.

#2

FIORENZATO F64 EVO

WYSOKIEJ KLASY MŁYNEK DO KAWY, JEST WYPOSAŻONY W CZASOWY PROGRAM REGULACJI DOZY O CZUŁOŚCI 0,1 SEKUNDY (!). URZĄDZENIE WYPOSAŻONE JEST W SYSTEM CHŁODZENIA ŻAREN, CO POZWALA NA OSIĄGNIĘCIE DUŻEJ SZYBKOŚCI MIELENIA BEZ RYZYKA PRZEGRZANIA ZIAREN

#3

UMIEJĘTNOŚCI BARISTY

WIELOLETNIA OBSŁUGA EKSPRESÓW CIŚNIENIOWYCH POZWALA NASZYM BARISTOM NA POWTARZALNOŚĆ I ZACHOWANIE NAJWYŻSZYCH STANDARDÓW PRACY

BAR

NASZ BAR MOBILNY
POSIADA DWA
STANOWISKA
BARMAŃSKIE A JEGO
WYMIAR TO
2 METRY DŁUGOŚCI.
DYSPONUJĄC DWOMA
BARAMI
I WYSZKOŁONĄ KADRĄ
WYKONUJEMY
PODWÓJNE ZLECENIA
W TYM SAMYM
TERMINIE.



PRECYZJA

WYSZKOLONA KADRA BARISTÓW.
DBA O TO BY PODANA KAWA
ŚWIETNIE SMAKOWAŁA
I WYGLĄDAŁA BARDZO EFEKTOWNIE

KAWA SPECIALITY NA KTÓREJ
PRACUJEMY TO
ADELANTE GWATAMALA
100% ARABICA
PRODUCENT: COFFEE PROFICIENCY



COFFEE BAR

INNOWACYJNY MOBILNY
BAR, KTÓRY USTAWIAMY
W DOWOLNYM MIEJSCU.
DZIĘKI WŁASNEMU
OBIEGOWI NIE
POTRZEBUJEMY
PODŁĄCZENIA DO WODY.

OBSŁUGUJEMY:

- TARGI
- KONFERENCJE
- SPOTKANIA FIRMOWE
- EVENTY
- WESELA



SMACK

SKŁADNIKI NA KTÓRYCH PRACUJEMY SĄ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI, PRZYKŁADAMY DUŻĄ WAGĘ BY OWOCE I ZIOŁA, KTÓRE WYKORZYSTUJEMY BYŁY JAK NAJBARDZIEJ NATURALNE I ŚWIEŻE. DO NASZYCH KOMPOZYCJI UŻYWAMY SYROPÓW TEISSEIRE A ALKOHOL I LIKIERY STOSUJEMY TYLKO KLASY PREMIUM, TAKICH FIRM JAK: PERNOD RICARD, BACARDI - MARTINI, DIAGEO.



SHOW

LUBIMY TO



ZAOPATRZENIE

BARU

W SKŁAD NASZEJ USŁUGI WCHODZI MOBILNY BAR OBSZITY BIAŁĄ PIKOWANĄ SKÓRĄ, KOMPLEKSOWE SZKŁO, SPRZĘT BARMAŃSKI, SYROPY, LÓD KRUSZONY, LÓD W KOSTKACH, OWOCE, ZIOŁA, RURKI, SERWETKI, ALKOHOL, LIKIERY ORAZ DODATKI.



KONTAKT

MATEUSZ: 798 799 990

KAMIL: 794 322 005

KRAKOWSCYBARMANI.PL

[FB.COM/KRAKOWSCYBARMANI](https://fb.com/KRAKOWSCYBARMANI)

KRAKOWSCYBARMANI@GMAIL.COM

WESELEZKLASA.PL/KRAKOWSCYBARMANI

