



„FASZINATION KAFFEE“

Kommen sie mit auf eine Reise rund ums Thema Kaffee. Lernen sie die unterschiedlichen Sorten kennen, diverse Zubereitungsarten, Tipps und Tricks, Hintergrundwissen oder werden sie zum „Heimröster“?!

Kaffeetasting

Bis 6 Personen

Sie bestimmen, ob sie diverse Kaffees als handgebrühten Filterkaffee oder italienische Kaffeespezialitäten probieren wollen, die an der Siebträgermaschine zubereitet werden.

Kosten: 40,- € als Einzelperson,

25,- € / Person für Gruppen ab 2 Personen

Dauer 1-2 Stunden

Baristakurs

Bis 4 Personen

Espresso, Americano, Cappuccino, Latte Macchiato an der Siebträgermaschine selber zubereiten, der richtige Mahlgrad, die Wassermenge, welche Milch ist die richtige, vegane und laktosefreie Milch, perfekter Milchschaum. Die richtige Wahl des Kaffees.

Kosten: 80,- € als Einzelperson

50,- € / Person für Gruppen ab 2 Personen

Dauer 2-3 Stunden

Röstworkshop

Bis 2 Personen

Kann man Kaffee selber zuhause rösten und schmeckt der? Ja natürlich!

Ich zeige ihnen anhand eines Heimröstlers von der Firma Gene wie es gemacht wird. Aus meinem Sortiment rösten wir „Ihren“ Lieblingskaffee. Ich zeige ihnen was zu beachten ist und welches Equipment benötigt wird. An meinem Röster erkläre ich den Röstvorgang und die Phasen vom grünen Rohkaffee bis zum fertigen Röstkaffee.

Kosten: 180,- € als Einzelperson, als Gruppe fragen sie nach einem individuellen Angebot

Dauer 3-4 Stunden

Die Termine finden am Samstagnachmittag ab 14:00 Uhr, bzw. nach Absprache, statt. Bei allen Workshops bekommen sie Wissenswertes und Interessantes rund um die Bohne vermittelt. Alle Getränke sind inkl.!

höhnekaffee

RÖSTEREI • KAFFEEBAR • SPEZIALITÄTEN

Schillerstraße 106, 71336 Waiblingen-Bittenfeld

Tel.: 07146 2846525

hoehnekaffee@gmail.com, www.hoehnekaffee.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag

Dienstag – Freitag 10-18 Uhr, Samstag 9-13 Uhr

gern auch ausserhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung!



„Reise durch die Welt des Kaffees“

Kommen sie mit auf eine Reise rund ums Thema Kaffee!

Sie lernen verschiedene Kaffeesorten und Aufbereitungsarten kennen, was passiert von der Ernte bis zum Rohkaffee.

Wir **rösten live Kaffee** am Probenröster, dabei können sie die Entwicklung von der grünen Bohne bis zum aromatischen Röstkaffee erleben.

Danach bereiten wir Kaffee zu, traditionell als Filterkaffee handgebrüht und italienische Kaffeespezialitäten an der Siebträgermaschine. Wie werden Espresso, Cappuccino, Flat White oder Latte Macchiato richtig zubereitet, wie gelingt der optimale Milchschaum.

Für das leibliche Wohl stehen italienische Cornetto und Gebäck bereit, Mineralwasser, alles ist selbstverständlich im Preis inbegriffen.

Verbringen sie mit ihrer Familie, Freunden oder Mitarbeitern einen informativen und geselligen Nachmittag bei höhneKaffee!

Kosten: 240,- € bis zu 4 Personen

30,- € jede weitere Person, max. 8 Personen insg.!

Dauer 2-3 Stunden

Die Reise findet am Samstagnachmittag ab 14:00 Uhr, bzw. nach Absprache statt.

höhneKaffee

RÖSTEREI • KAFFEEBAR • SPEZIALITÄTEN

Schillerstraße 106, 71336 Waiblingen-Bittenfeld

Tel.: 07146 2846525

hoehnekaffee@gmail.com, www.hoehnekaffee.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag

Dienstag – Freitag 10-18 Uhr, Samstag 9-13 Uhr