

NASZE PROPOZYCJE

Sezon jesienno-zimowy na dobre zagościł już za naszymi oknami. Już teraz przedstawiamy nasze inspiracje, które pomogą Ci stworzyć sezonową kartę napojów, byś mógł rozgrzać swoich gości w zimne i pochmurne dni.

KAWA LATTE ZE SŁONYM
KARMELEM

30 ml syropu 1883 Słony karmel
Podwójne espresso
240 ml mleka
Do dekoracji: bita śmietana oraz syrop 1883 Karmelowy

Do podgrzanego i spienionego mleka dodać podwójne espresso, syrop 1883 Słony karmel i zamieszać. Całość udekorować bitą śmietaną oraz syropem 1883 Karmelowym.

MOKKA
Z FRANCUSKĄ WANILIĄ

20 ml syropu 1883 Francuska wanilia
Espresso
1 łyżeczka kakao
120 ml mleka
Do dekoracji: kakao

Do filiżanki dodać syrop i kakao, a następnie zaparzyć espresso. Dodać spienione mleko i posypać kakao.

ORZECHOWE
CAPPUCCINO

20 ml syropu 1883 Orzech laskowy
Espresso
120 ml mleka migdałowego
Do dekoracji: kakao oraz płatki migdałów

Do kawy dodać syrop oraz delikatnie wlać spienione mleko. Całość posypać kakao oraz płatkami migdałów.

LEMONIADA
Z ESPRESSO

30 ml syropu 1883 Imbirowego
120 ml lemoniady
90 ml kawy parzonej na zimno
Do dekoracji: plasterki cytryny

Do szklany wypełnionej lodem dodać wszystkie płynne składniki w kolejności wskazanej powyżej. Udekorować plasterkami cytryny.



Zima

NASZE PROPOZYCJE



ŚWIĄTECZNA MOKKA

20 ml syropu 1883 Czekoladowego
10 ml syropu 1883 Orzech laskowy
Podwójne espresso
350 ml mleka

Do dekoracji: bita śmietana, candy cane (święteczny lizak)
oraz kawałki czekolady do posypania

Do kubka wlać syropy, dodać podwójne espresso oraz spienione mleko. Udekorować bitą śmietaną oraz świętecznym lizakiem, posypać kawałkami czekolady.

ZIELONA HERBATA OWOCOWA

15 ml syropu 1883 Truskawka
15 ml syropu 1883 Brzoskwinia
1 torebka zielonej herbaty
180 ml gorącej wody

Do zaparzonej herbaty dodać oba syropy.
Nie mieszać.



ŚNIEŻNO KOKOSOWE LATTE

25 ml syropu 1883 Kokosowego
5 ml syropu 1883 Francuska wanilia
Podwójne espresso
350 ml mleka

Do dekoracji: bita śmietana, cynamon
oraz wiórki kokosowe

Do spienionego mleka dodać kawę oraz syropy.
Całość zamieszać. Dodać bitą śmietaną
oraz posypać cynamonem i wiórkami kokosowymi.

PIERNIKOWA GORĄCA CZEKOLADA

20 ml syropu 1883 Piernikowego
2-3 czekolady w proszku
240 ml mleka

Do dekoracji: bita śmietana i skórka

Spenić i podgrzać mleko razem z czekoladą
i syropem. Całość wykończyć bitą śmietaną
oraz skórkami pomarańczy.

