

Aktualizacja działań :

Zakończono intensywny kurs baristyczny, który obejmował zarówno teorię, jak i praktykę z zakresu profesjonalnego parzenia kawy, technik latte art oraz obsługi nowoczesnych ekspresów ciśnieniowych. Dzięki temu szkoleniu personel Zimmer Caffè podniósł swoje kompetencje, co bezpośrednio przekłada się na jakość serwowanych napojów. Klienci mogą teraz cieszyć się jeszcze bardziej dopracowanymi kawami, parzonymi zgodnie z najnowszymi trendami baristycznymi i podawanymi z artystycznym wykończeniem.

W najbliższych dniach do oferty wprowadzone zostaną desery flambirowane – wyjątkowa atrakcja dla miłośników wyrafinowanych doznań kulinarnych. Planujemy serwować je cyklicznie, w każdy czwartek w godzinach 16:00–20:00.

Harmonogram premier deserów flambirowanych:

20.03.2025 – Banana Foster – aromatyczny deser na bazie banana, flambirowany w rumie z dodatkiem soku ananasowego, serwowany z gałką lodów waniliowych, bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi. Pierwszy pokaz przygotowywania odbędzie się w najbliższy czwartek – serdecznie zapraszamy do uczestnictwa i skosztowania tego wyjątkowego deseru!

25.03.2025 – Cherry Jubilee – soczyste wiśnie flambirowane w alkoholu o smaku wiśniowym, serwowane z lodami waniliowymi i odrobiną aromatycznego cynamonu, tworząc harmonijną kompozycję smakową.

04.04.2025 – Crêpes Suzette – najbardziej klasyczny francuski deser, czyli delikatne naleśniki flambirowane w likierze pomarańczowym Cointreau, podane z sosem z karmelizowanego cukru i masła, skórką pomarańczową oraz gałką lodów waniliowych.

Serdecznie zapraszamy wszystkich miłośników słodkich, wykwintnych smaków do spróbowania tych niezwykłych deserów! Flambirowanie na żywo to nie tylko ucztą dla podniebienia, ale także wyjątkowe widowisko, które z pewnością dostarczy niezapomnianych wrażeń.

Premierowym wykonaniem deserów zajmie się Rafał Florjańczyk, który przez lata przygotowywał te wyjątkowe specjały dla światowych sław na luksusowych statkach, takich jak Queen Mary II, Queen Victoria i Queen Elizabeth.

Zachęcamy do śledzenia nas na mediach społecznościowych, gdzie na bieżąco informujemy o nowościach w menu i wydarzeniach specjalnych.

Aby zarezerwować stół na wieczór flambirowanych deserów, prosimy o kontakt pod numerem telefonu: 52 385 83 50



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Wartość projektu (całkowity koszt projektu):
444843,03 zł

Wysokość wkładu Funduszy Europejskich:
325494,90 zł

#FunduszeUE

#FunduszeEuropejskie

#NextGenerationEU