



ESPRESSO ON WHEELS

Met behulp van één van onze getrainde barista's serveren we uw gasten topkwaliteit. Wij maken de beste espresso, lekkerste lungo's en natuurlijk overheerlijke cappuccino. Voor de liefhebbers draaien we onze hand niet om voor Latte Art. Voor ieder kopje malen we vers met professionele 'on demand' molens en in combinatie met onze wekelijks vers gebrande Essentials® signature blends.....maken we dus echt topkoffie! En altijd duurzaam! Voor cappuccino en andere melkvarianten gebruiken we verse volle biologische melk voor prachtige romige melkschuim met microfoam.

WAT DOE JIJ?

En het mooiste van alles: Je hoeft er bijna niks aan te doen. Wij rijden voor, rollen uit en zijn in een half uurtje letterlijk op stoom. Alles zit op, in of aan onze mobiele espressobar. Van een verswatertank voor de aanvoer tot een koelkast voor de melk. Als je voor 2 x 230V zorgt, zijn wij tevreden. Als er geen stroom is, schakelen we desgewenst over op gas en ons accupakket.

WAAR DOEN WE HET IN?

Je mag zelf bepalen of we werken met servies of disposables. Voor het gebruik van servies geldt een opslag van 15% over de prijs. Heb je zelf servies, dan vervalt die opslag uiteraard weer.

HOE DOEN WE HET?

Onze mobiele espressobar is voorzien van een interne koelkast en watertank van 40 liter, goed voor zo'n 320 koppen koffie. Er zit een motor in die ons op wat lastigere terreinen helpt om op de plaats van bestemming te komen.

In de mobiele espressobar staat de prachtige La Marzocco 2 groeps espressomachine en professionele molen(s). Dat combineren we met onze eerder genoemde koffie en maken we koffie op het hoogste niveau. De mobiele espressobar is verlicht, dus ook bij duisternis is het een koud kunstje om heerlijk warme dranken te schenken.

GEEN KOFFIELIEFHEBBER?

Voor de liefhebbers van thee serveren we Da Silva Leafs losse thee met unieke pure smaken. DaSilva Leafs heeft een complete biologische collectie losse thee en voor de kinderen maken we op verzoek warme chocolademelk. Zo is aan alles en iedereen gedacht.



WAT KOST HET?

De kosten zijn duidelijk, overzichtelijk en vooraf af te spreken. De tijd gaat lopen op het moment van vertrek in Zaltbommel, de tijd stopt op het moment dat de mobiele espressobar afgekoppeld wordt.

1e uur : € 200,-

Overige uren : € 100,- p/u

Toeslag porselein : 15%

Dat is inclusief ingrediënten, disposables, reiskosten en barista! Geen verborgen kosten dus, ook niet als we onverhoopt in de file staan.

- +** Echte Barista
- +** Eyecatcher voor elk evenement
- +** Passie op locatie
- +** Verwen uw gasten
- +** Aanvullende mogelijkheden

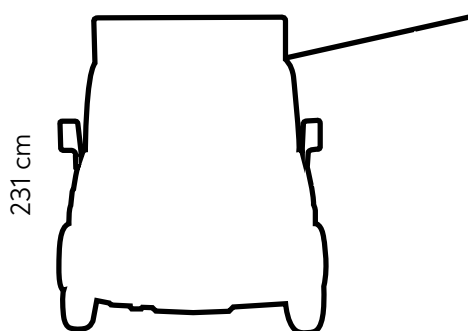
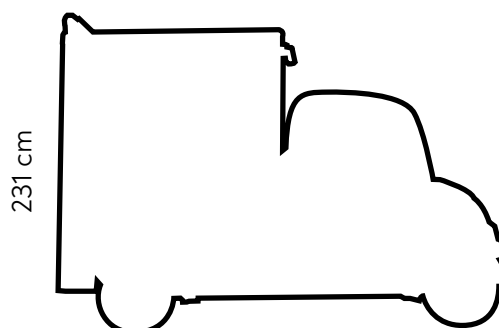
TECHNISCHE SPECIFICATIES

Gewicht: 750 KG

Elektrische aansluiting : 230V ~ 3.5 KW

Watertank: 40 liter

Bedrijfsklaar: 30 min.



NOG VRAGEN? NEEM CONTACT MET ONS OP.

+31 (0) 418 510 632

Salessupport@dasilva.nl

www.dasilva.coffee

Da Silva coffeeroasters
Van Voordenpark 1
5301 KP Zaltbommel