

BARISTA CORADO ZURIGO



Mit unserem neugegründeten Caffè-Catering «Barista Corado Zurigo» möchten wir Ihren Gästen die Essenz des italienischen Kaffees näherbringen. Als drei Brüder mit italienischen Wurzeln haben wir eine Affinität für die Spezialitäten Italiens. Inspirieren liessen wir uns von den Caffè Bars, in denen die Zubereitung von Kaffee eine hohe Kunst ist. Dank unserer Leidenschaft für den Beruf als Barista ist es uns möglich, diesen einzigartigen Genuss authentisch zu kreieren.

Patrizio, Valerio & Michael Minutillo



> Espresso

Der Klassiker, heiss beliebt: mit einer festen nussfarbigen Crema gebrüht.

> Espresso Macchiato

Ein Espresso mit einem Schuss geschäumter Milch. Molto elegante!

> Lungo

Wenn nicht zu kräftig sein soll: Espresso, mit der doppelten Wassermenge.

> Cappuccino

Einfach fein: Espresso in einer grossen Tasse mit sämig geschäumter Milch aufgegossen.

> Ristretto

Verkürzter Espresso, richtig kräftig. La bomba!

> Weitere Caffè-Variationen

Caffè Corretto, Caffè Shakerato, Ice-Coffee

> diverse Teesorten Sirocco

Für alle Gäste die unverständlicherweise einen feinen Tee bevorzugen.



Dank dem Konzept unseres Caterings können wir jederzeit und überall einen einzigartigen Kaffeegenuss bieten. Dafür haben wir eine aus dem Jahre 1961 stammende Espressomaschine, die legendäre Faema E61, liebevoll restauriert. Sie bildet das Prunkstück auf unserer eigens entwickelten mobilen Caffèbar.

Für uns steht der Prozess von der Bohne bis zum perfekten Kaffee im Zentrum unseres Schaffens. Wir legen Wert auf höchste Qualität unserer Produkte und verwenden nur auserlesene Kaffeesorten aus regionalen Kleinröstereien.





Member of SCAE Swiss



Barista Corado Zurigo

Der folgenden Auflistung können Sie die pauschalen Preise entnehmen. Gerne gestalten wir kostenlos eine individuelle Offerte für Ihren Anlass.

> Fixkosten

Anfahrt Stadt Zürich (+ 20 km)	Fr. 180.-
Aufbau und Abbau Caffèbar	Fr. 350.-
Geschirr und Verbrauchsmaterial	Fr. 280.-

> Variable Kosten

Pauschale pro Kaffee*	Fr. 5.-
-----------------------	---------

*Mindestumsatz Fr. 400.- / h

> Zusatzangebote auf Anfrage

Hausgemachte Tozzetti/ Stück	Fr. 1.20
Grappa di Brunello	Fr. 7.-

Über eine Anfrage würden wir uns freuen!

Patrizio, Valerio & Michael Minutillo
043 317 03 73 oder barista@corado.ch

Corado GmbH
Tièchestrasse 65
8037 Zürich



> Gut zu wissen

Unser Konzept basiert auf Selbstbedienung, auf Wunsch kann auch Servicepersonal gebucht werden.

Pro Stunde und Barista werden ca. 100 Tassen Kaffee ausgeschenkt, an der Caffèbar können 2 Barista arbeiten. Im Schnitt trinken unsere Gäste am Abend 1.6 Kaffee pro Person.

Vor Ort wird eine Steckdose benötigt(230V, 12 A Sicherung), für den Rest ist gesorgt.