



KAFFELEG PÅ MIKROKAFFERISTERIET

TID: Torsdag den 16. februar kl.14-16

STED: Copenhagen Roaster, Gammel Køge Landevej 22, Bygn. V, 2500 Valby

PRIS: 60 kr,- inkl. en pose friskristet topkaffe med hjem.

ARRANGØR: Estate Coffee

WEBSITE: www.estatecoffee.dk

OM EVENT:

Estate Coffees mikroristeri Copenhagen Roaster inviterer dig denne eftermiddag på en hyggelig session midt i kaffemekkaet, hvor bønnerne bliver ristet. Kom og brug en eftermiddag i vinterferien på at lære, hvordan man brygger den bedste sorte kaffe, og hvordan man mestrer flot latteart på en professionel espressomaskine, som flere verdenskendte baristaer har trænet på. Du får en pose friskristet kaffe med hjem.



KAFFENØRDERNE SLIPPES LØS PÅ ESTATE KAFFEBAR

TID: Torsdag de 23. februar kl.19-21

STED: Estate Coffee Kaffebær, Gammel Kongevej 1, 1610 Kbh V

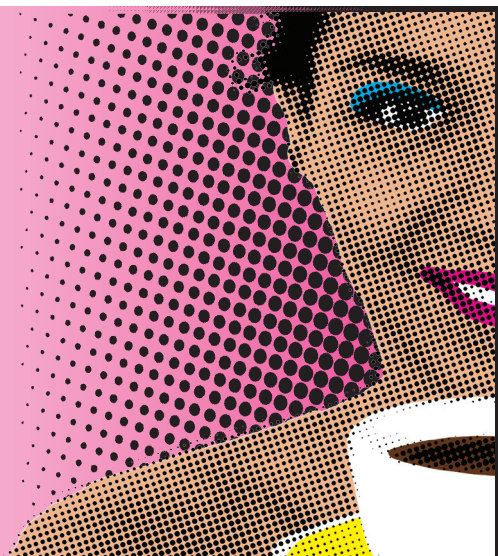
PRIS: 60 kr,- inkl. en pose friskristet topkaffe med hjem

ARRANGØR: Estate Coffee

WEBSITE: www.estatecoffee.dk

OM EVENT:

Estate Kaffebær lukkes denne aften til fordel for kaffenørderne til den helt store guldmedalje. Vi inviterer dig, som er glad for kaffe og interesseret i kaffens univers, til en spændende kaffesession med fokus på kaffebrygningens og latteart'ens fine detaljer. Vi afholder også konkurrence i sort kaffebrygning og latteart for amatører, hvor et dommerpanel af professionelle kaffefolk kårer vinderne, så tag gerne venner og familie med på Kaffebæren som heppekor. Alle får en pose friskristet topkaffe med hjem. Konkurrencen kræver ingen tilmelding. Mere info fås i kaffebæren eller ved kontakt til estatekaffebær@hotmail.com



KAFFE MØDER CHOKOLADE PÅ ESTATE KAFFEBAR

TID: 15.-29. februar

STED: Estate Coffee Kaffebær, Gammel Kongevej 1, 1610 Kbh V

PRIS: 75 kr,-

ARRANGØR: Estate Coffee

WEBSITE: www.estatecoffee.dk

OM EVENT:

Under Cph Cooking Winter edition har du de sidste to uger i februar en enestående mulighed for at opleve "kaffe møder chokolade" på Estate Kaffebær. Kaffebæren byder på en symfoni, hvor kaffe og chokolade forenes i fin balance. Vi har sammensat et kit til dig af 2 kaffer og 2 chokoladedesserty i forskellige temperaturer og teksturer for at udfordre dine smagssanser. Du vil opleve, hvor perfekt de fine aromaer fra kaffen passer til chokoladens smukke smagsnoter.

