Rezeptur für Milchmischgetränke

~ = +/- 50% je nach Milchtemperatur, Raumtemperatur, Barista und Milchsorte (Frischmilch/ H-Milch) und Kundenwünsche und Einarbeitung der neuen Mitarbeiter, Sponsoring (Z.B. Badriazzo Wasserburg – kostenloser Cafebarbetrieb)

TO GO

Cappuccino / Latte / Chai / heiße Schokolade / heiße Milch = 7 %

Cappuccino klein (Becher0,3l)		23 cl. Espresso mit ~ 140 ml kalte Milch
Cappuccino groß (Becher0,4l)		40 cl. Espresso mit ~ 180 ml kalte Milch
Latte-Macchiato klein (Becher0,3l)	-	20 cl. Espresso mit ~ 140 ml kalte Milch
Latte-Macchiato groß (Becher0,4l)	-	23 cl. Espresso mit ~ 180 ml kalte Milch
Heiße Schokolade klein (Becher 0,3l)		~ 150 ml Kalte Milch mit 2cl heißem Wasser
Heiße Schokolade groß (Becher0,4l)		~ 200 ml Kalte Milch mit 2cl heißem Wasser

TO GO

Milchkaffee / Becher Kaffee /Soja- Hafer Milchmischgetränke/ Tee = 19 %

Milchkaffee klein (Becher 0,3l)	125 ml Kaffee mit ~ 100 ml kalter Milch
Milchkaffee groß (Becher 0,4l)	175 ml Kaffee mit ~ 125 ml Kalter Milch

Im Haus

Alles 19 % Stehkaffee!

Milchkaffe klein (Tasse 0,28l)	125 ml Kaffee mit ~ 100 ml kalter Milch
Milchkaffee groß (Tasse 0,42l)	175 ml Kaffee mit ~ 125 ml kalte Milch
Cappuccino klein (Tasse 0,18l)	23 cl. Espresso mit ~ 100 ml kalter Milch
Cappuccino groß (Tasse 0,28l)	40 cl. Espresso mit ~ 125 ml kalter Milch
Latte-Macchiato klein (Glas 0,31l)	20 cl. Espresso mit ~ 150 ml kalter Milch
Latte-Macchiato groß (Glas 0,42l)	23 cl. Espresso mit ~ 180 ml kalte Milch
Heiße Milch mit Honig (Glas 0,31l)	~ 150 ml kalte Milch
Chai – Latte klein (Glas 0,31l)	11g Pulver ~ 170 ml kalte Milch + 2cl Wasser
Chai – Latte groß (Glas 0,42l)	23g Pulver ~ 200 ml kalte Milch + 2cl Wasser
Trinkschokolade klein (Glas 0,31l)	15g Pulver ~ 170 ml kalter Milch + 2cl Wasser
Trinkschokolade groß (Glas 0,42l)	30g Pulver ~ 200 ml kalter Milch + 2cl Wasser