

Serviço de Cafeteria

Mise-en-Place

Café Expresso
Café Expresso Aromatizado
Descafeinado
Café Pingado
Carioca de Café
Carioca de Limão



A mise-en-place é igual para qualquer destes tipos de serviço de café, que é composto por um prato base (prato a pão), guardanapo, pires a café, colher de café e a respectiva chávena de café, acompanha um açúcar, adoçante, e pau de canela.

Café Expresso ou Aromatizado



Café tirado na máquina expresso e servido em chávena de café, com a capitação 6 a 7 cl.

Acompanha açúcar, adoçante e pau de canela.

Nota: Se for solicitado um café expresso á Italiana, a dose do café na chávena é de 3 cl.

Descafeinado

A mesma preparação que o café expresso, substituímos o café por café descafeinado.



Café Pingado



A mesma preparação que o café expresso, adicionamos um pouco de leite quente.

Carioca de café

É um café mais fraco tirado na máquina expresso, com a capitação de 6 a 7 cl .



Carioca de Limão



Prepara-se e serve-se em chávena a café com uma casca de limão pequena e fina, e preenche-se com água quente.

Mise-en-Place

Abatanado Café Expresso Duplo Cappucino



A mise-en-place é igual para qualquer destes tipos de serviço de café, que é composto por um pires a chá, guardanapo, colher de chá e a respectiva chávena de chá, acompanha um açúcar, adoçante, e pau de canela.

Abatanado



Café fraco tirado na máquina expresso. Uma dose de café e servido na chávena de chá com a capitação de 12 a 14 cl

Café Duplo



Café forte tirado na máquina expresso. Duas dose de café e servido na chávena de chá com a capitação de 12 a 14 cl .

Cappuccino



Reparado e servido em chávena a chá, um café expresso, adiciona-se espuma de leite, e polvilha-se com chocolate em pó.

Mise-en-Place

Café com Natas

Café Bom-Bom



A mise-en-place é igual para qualquer destes tipos de serviço de café. Podemos optar por utilizar a mesma mise-en-place que usamos para o café expresso, ou então utilizamos outro tipo de loiça, como chávenas de vidro resistentes á temperatura. Que é composto por um pires a café, guardanapo, colher de café e a respectiva chávena, acompanha um açúcar, adoçante, e pau de canela.

Café com Natas



Preparado e servido em chávena a café ou outra chávena, um café expresso, adiciona-se chantilly no topo. Pode-se polvilhar com canela em pó.

Café Bom-Bom

Preparado e servido em chávena a café ou outra chávena. Coloca-se 1 cl de leite condensado no fundo da chávena, adiciona-se um café expresso, 6 a 7 cl.



Mise-en-Place

Chocolate Quente

Chocolate Quente com Natas



A mise-en-place é igual para qualquer destes tipos de serviço de chocolate quente. Podemos optar por utilizar uma mise-en-place mais tradicional, a chávena e pires de porcelana, ou então utilizamos outro tipo de loiça, como chávenas de vidro resistentes á temperatura, pois acaba por realçar mais a bebida tornando-a mais atractiva. Que é composto por um pires a chá, guardanapo, colher de chá e a respectiva chávena, acompanha um açúcar, adoçante, e pau de canela. Em muito dos casos retiramos o açúcar visto certos tipos de chocolate serem já por si adocicados.

Chocolate Quente



Prepara-se numa leiteira com leite quente o chocolate em pó e serve-se em chávena dupla ou numa chávena de vidro resistente a temperatura.

Chocolate com Natas



A preparação é igual ao do chocolate quente, a única diferença é que adicionamos chantilly no topo da bebida.

Mise-en-Place

Chá Preto
Chá Branco
Chá Verde
Chá Vermelho
Chá Oolong
Chá Aromatizado



A mise-en-place é igual para qualquer destes tipos de serviço de chá, que é composto por um pires a chá, guardanapo, colher de chá e a respectiva chávena de chá, bule de chá e uma carioca.

Vai a acompanhar açúcar, adoçante, e pau de canela.

Chá Preto....



O serviço é composto por um bule com água quente, uma saqueta de chá preto, ou branco, verde ou oolong, uma carioca com água quente, e a respectiva chávena de chá. Acompanha açúcar e adoçante e pau de canela.

Chá à Inglesa

O serviço é composto por um bule com água quente, chá preto, uma carioca com leite frio, e a respectiva chávena de chá. Acompanha açúcar e adoçante e pau de canela.



Chá com Limão



A preparação é igual ao do chá preto, adicionando-se um pires com duas rodela de limão

Chá de limão

O serviço é composto por um bule com água quente, uma casca de limão corta em espiral, e a respectiva chávena de chá. Acompanha açúcar e adoçante.



Outras infusões



Camomila
Cidreira
Tília
Menta
Aromatizados
Outras....

A preparação é igual ao do chá preto, retiramos a carioca de água.

Tisanas

Flor de camomila
Flor de laranjeira
Cardamo
Hipericão
Cavalinha
Outras.....



As tisanas são um tipo de infusões que consiste adicionar ervas medicinais à água quente durante 5 a 10 minutos num recipiente tapado. São utilizadas as cascas, raízes, flores e as folhas da respectiva planta.

Na sua preparação e serviço podemos usar o tradicional bule e chave de chá, ou então optar por canecas de chá com coador e tampa.

Tisana Flor de Camomila



O serviço é composto por caneca com passador e tampa, água quente, uma dose da respectiva tisana, deixa-se em infusão com a água durante 5 minutos. Acompanha açúcar e adoçante.

Alguns dos utensílios utilizados na preparação de tisanas: passadores, doseadores, pinça....

Utensílios para Tisanas

