

Coffee2Come

Kaffeekultur - at its Best!

Wenn preisgekrönte Baristi heiße Kaffeespezialitäten vor den Augen Ihrer Mitarbeiter, Kunden, oder aber vor Ihren Messebesuchern zubereiten, entfaltet sich Kaffeekultur auf Weltniveau. Ob „Latte-Art“ Kreationen, „coffee & spirit“ Getränke oder aber die Klassiker „Espresso“, „Cappuccino“ oder „Latte macchiato“ – Sie werden „Kaffee“ neu erleben!

Die Fachagentur für Veranstaltungsmarketing, A.C.A Riegelsberger konzipiert und realisiert mit Passion individuelle Kaffee-Erlebniswelten!

Ob Sie nun ein außergewöhnliches Kundenevent, ein Firmenjubiläum, einen »Tag der offenen Tür« oder aber eine Messeausstellung innerhalb oder außerhalb Ihres Hauses planen, – unsere „Kaffee-Erlebniswelten“ werden Sie und Ihre Gäste begeistern!

Mit „Coffee2come“ wird Ihnen ein gänzlich neuartiges Event-Konzept geboten: Nationale wie internationale Barista-Champions, erstklassige Kaffequalität, ausgesuchtes Lounge-Mobiliar und erlesenes Porzellan, atemberaubende Kaffeedekorationen und nicht zuletzt: Kunst und Musik zum Thema „Kaffee“! – So wird Kaffeekultur zum Erlebnis!

Auf den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen Coffee2come-Impressionen, die Sie je nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen individuell kombinieren können. Es versteht sich von selbst, dass wir Ihnen jederzeit gerne bei der Gestaltung und Auswahl Ihrer Coffee2come-Veranstaltung beratend zur Seite stehen!

**Lassen Sie sich von uns auf eine Tasse Kaffee einladen
und erleben Sie hierbei die Vielfalt und Schönheit erstklassiger Kaffeekultur!**

Coffee at its Best!

Coffee2Come

Primo Espresso München:
Ein Synonym für Spitzenqualität bei Kaffee!

Spontan, intensiv und temperamentvoll: „Espresso“ ist eben nicht nur ein kleiner Kaffee, sondern Inbegriff italienischer Lebensart.

Mit seinen Espresso-Bars und Kaffee-Lounges bringt Primo Espresso den echten italienischen Kaffeegenuss nun auch zu Ihnen.

Das vom Deutscher Gründerpreis StartUp ausgezeichnete Kaffeeconcept der Brüder Berner vereint Kaffeekultur, Kommunikation und Individualität auf allen Erlebnisebenen.



Die ausnahmslos handwerklich zubereiteten **Primo Espresso** Kaffeespezialitäten werden stets mit handverlesenen Produkten erstklassiger Qualität von erfahrenen und prämierten Baristi zubereitet.



The styles of coffee

Coffee2Come

Stilvoll italienisch kommen die Primo-Espresso-Bars daher - ob mobil auf drei Rädern oder als klassische Bar-Theke.

Ob Messestand, Firmenfeier, Kundenparty, Eröffnung oder Promotion-Aktion - auch auf engstem Raum: Die mobilen Espresso-bars kommen überall gut an. Bar und Lounge sind flexibel und schnell aufgebaut.

Mit verführerischem Kaffeeduft und dem italienischen Charme der Kaffee-Bar gewinnen Sie in jeder Situation die Aufmerksamkeit Ihres Publikums.



The taste of coffee

Coffee2Come

„Helador steht für höchsten Eisgenuss – ein einzigartiges Geschmackserlebnis“

In unserer Eis-Manufaktur kreieren wir aus erlesenen Zutaten, hochwertigen Rohstoffen und der schonenden Verarbeitung eine große Vielfalt an intensiven Geschmackserlebnissen.

Durch die frische und sorgfältige Herstellung entsteht ein Hochgenuss für die Sinne. Das Entdecken neuer Gaumenfreuden für anspruchsvolle Genießer ist für uns gelebte Leidenschaft.

Bei der Herstellung unserer „Premiumprodukte“ bieten wir Ihnen an, aktiv mitzuwirken und verwöhnen Sie mit feinsten Kreationen aus aller Welt. Gerne entwickeln wir mit Ihnen eigene Geschmacksrichtungen und versehen diese mit Ihrem individuellen Design.

„Die Verwandlung in ein Speiseeis der Spitzenklasse entsteht durch handwerkliche Leidenschaft und aus Liebe zum Produkt“



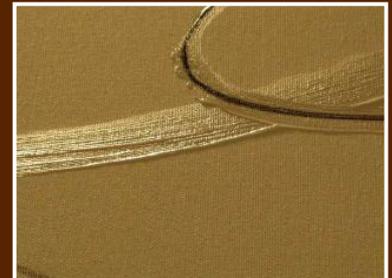
The art of coffee

Coffee2Come

Ars Maculae, die „Kunst des Kaffeeflecks“ – künstlerisch – ästhetisches Highlight Ihrer Kaffeelounge, Ihrer Event-Location oder Ihres Messeauftritts.

Wenn der Künstler Wolfgang Riegelsberger ausgesuchte Kaffeespezialitäten zubereitet und den Kaffee sodann als Gestaltungs- und Malmedium für seine Leinwände verwendet, entstehen weltweit einzigartige Gemälde einer ganz besonderen Güte.

Durch die thematische Verflechtung von Kaffee als bildnerisches Gestaltungsmittel einerseits und als Genussmittel andererseits wird „Ars Maculae“ Ihrer Café-Lounge, Ihrer Event-Location oder Ihrem Messestand einen kulturellen Rahmen verleihen, der Stil, Modernität und Einzigartigkeit beweist!



The beauty of coffee

„Latte Art“ ist die höchste Vollendung der Kaffeezubereitung. Die kunstvolle Verbindung von Crema und Milchschaum mit Hilfe besonderer Techniken veredelt Kaffeespezialitäten durch formvollendete Muster. Genuss für alle Sinne! – Das ist „Latte Art“, der neue Trend der Kaffee-Kunst. Latte Art bedeutet perfektes handwerkliches Können und ein hohes Maß an Kreativität des Barista.

Hoch spezialisierte Show-Baristi zeigen ihr Können und stellen die Kunst der Latte Art Zubereitung unter Beweis. Nationale wie internationale „Latte-Art“-Champions, auf internationalen Meisterschaften prämiert, machen Coffee2come zum unvergesslichen Erlebnis!



The sounds of coffee

Coffee2Come

José Rodriguez

José Rodriguez ist Entertainer, Pianist, Sänger und Virtuose in einem. Er ist Künstler aus Leidenschaft und versteht es, mit Gesang und Klavier sein Publikum in die unterschiedlichsten Bereiche der Musik zu entführen: dahin, wo der Zuhörer mit dem Herzen zu Hause ist.

So gelingt es ihm auch, Kaffee in akustischen Genuss zu verwandeln. Sein Kaffeerepertoire schafft stilvolle Stimmungen, die aromatisch klingende Botschaften trägt und Kaffeekultur „at its best“ entstehen lässt.



The sounds of coffee

Coffee2Come

Das Bremer Kaffeehaus-Orchester wurde 1990 von den fünf Musikern Constantin Dorsch (Violine), Klaus Fischer (Flöte, Klarinette, Saxophon), Johannes Grundhoff (Klavier), Anselm Hauke (Kontrabass) und Gero John (Cello) gegründet.

Neben einer vielfältigen Konzerttätigkeit und exklusiver Veranstaltungsbegleitung steht im Bremer Kaffeehaus-Orchester besonders die kontinuierliche Weiterentwicklung des Repertoires im Vordergrund.

Die fünf Herren im Frack schaffen mit ihrem Auftreten die Tradition und lebendiger Aktualität. Zwischen spritzigen, prickelnden Momenten der Hochkultur und dem Charme des Augenblicks im Hier und Jetzt.

Seine stilistische Vielfalt zeigt das Bremer Kaffeehaus-Orchester in einer umfangreichen öffentlichen Konzerttätigkeit und produziert regelmäßig eigene Tonträger.



Foto-Copyright Marianne Menke

The spirits of coffee

Coffee2Come

Der ursprüngliche Geschmack des Kaffees harmonisiert bekanntermaßen sehr gut in Verbindung mit ausgewählten Spirituosen.

Diese ganz besonderen Kaffeespezialitäten wurden früher wie heute als Genuß begriffen, der an kalten Wintertagen wärmt.

Mittlerweile genießt der Kenner die unterschiedlichsten „spirit“-Kreationen: ob Irish Coffee (Whiskey), Pharisäer (Rum) oder Biedermeier (Liquör): Kaffeegenuß der besonderen Art, sie sind aus den Szenenbars der Welt nicht mehr wegzudenken.



Die „gehaltvollen“ Mischungen erweitern das Kaffeessortiment von Coffee2come um einen wertvollen Aspekt und bieten damit für jeden Kaffeeliebhaber das gewisse Etwas.



The lifestyle of coffee

Coffee2Come

Für viele Menschen gehört zu Kaffee der Genuss einer ausgesuchten Zigarre! Ein Lebensgefühl der Perfektion...

Kaffee- und Tabakkultur at its best! Gedankenaustausch, menschliche Begegnung, Lebensstil par excellence. Hochwertige Tabakprodukte aus erstklassigen Anbaugebieten, handverlesen und eigens mit individuellem Logo oder Schriftzug Ihres Unternehmens versehen.

„Rauchende Köpfe“ sind ja oft der erste Schritt zu einem ersten Ergebnis – oder: zu einer gelungenen Veranstaltung!



The making of coffee

Coffee2Come

Bieten Sie Ihren Gästen, Mitarbeitern oder Kunden die Möglichkeit, nicht nur als Konsumenten Coffee2come zu genießen, sondern binden Sie sie selbst aktiv in die Welt des Kaffees ein!

Im Rahmen kleiner (oder großer!) Workshops führen Sie ausgebildete Baristi in die Welt der Zubereitung und kreativen Veredelung hochwertiger Kaffeespezialitäten ein.

Es bedarf beachtlicher Kenntnisse und Fertigkeiten, um einen Espresso, einen Cappuccino oder eine „gute“ Tasse Kaffee anfertigen zu können. Tauchen Sie ein in die Welt der Kaffeezubereitung!



The taste of coffee

Coffee2Come

Coffee2come bietet kulinarische Geschmacks-erlebnisse, die Kaffee zum Thema haben!

The „taste of coffee“ bietet nicht nur klassische Ess-kultur, sondern veredelt diese vielmehr mit einzig-artigen, kulinarischen Kaffeekreationen.

Angefangen bei Pralinen, Gebäck und Cupcakes reicht das Angebot hin bis zu herzhaften Varianten der modernen Kochkunst.

Ob in Essigtempura gebackene Riesengarnelen auf asiatischem Spitzkohlsalat, in Kaffeeöl gebratene Jakobsmuscheln auf Karottenzitronengrascrème oder Kalbsruecken auf Mokkarisotto und Safranblumenkohl. Kaffee veredelt Geschmack!



Wünschen Sie zum Dessert ein Mokka-Parfait oder doch lieber eine Kaffeecremebrulee?

Der „taste of coffee“ wird zubereitet von ausgesuchten Gourmetköchen in Zusammenarbeit mit ebensolchen Baristi!



The lounge of coffee

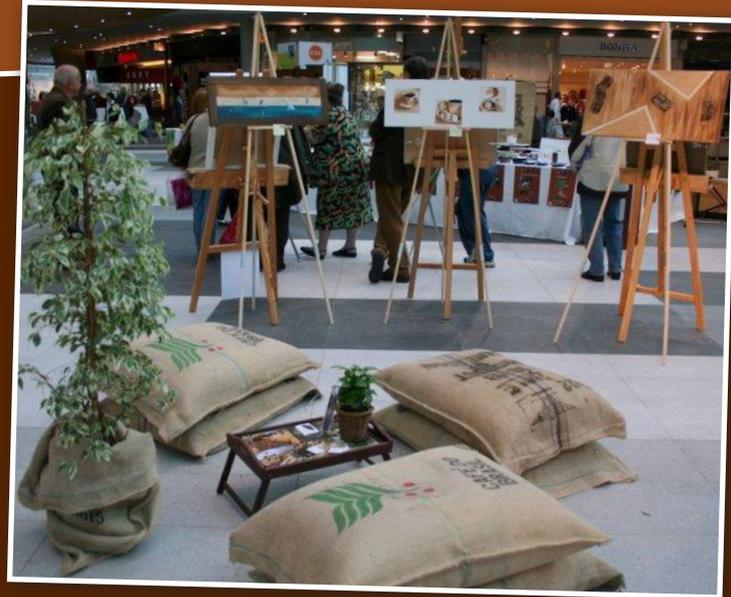
Coffee2Come

Die „Coffee Design Lounges“ sind perfekte Sitzmöglichkeiten und verleihen Coffee2come das perfekte Flair.

Ob eine ganze Lounge oder nur eine Sitzecke, das Sortiment bietet für jeden Geschmack die passende Lösung.

Das Mobiliar ist stets auf die Thematik der Veranstaltung abgestimmt und bietet eine hervorragende Rückzugsmöglichkeit mit Wohlühlcharakter.

Die Coffee Design Lounges runden das Café-Event durch ausgewählte Designobjekte ab und schaffen so einen atmosphärischen Raum für exzellenten Kaffeegenuss.



Coffee2Come

Gerne treffen wir uns mit Ihnen zu einem persönlichen Gespräch,
um mit Ihnen gemeinsam ein unvergessliches Coffee2come-Event zu konzipieren.

Bitte kontaktieren Sie uns für eine Terminvereinbarung unter den folgenden Adressen:



G 7, 24
68159 Mannheim
Ansprechpartner: Herr Röser
tel. +49 (0) 621. 40 17 11 812
fax +49 (0) 621. 40 17 11 888
e-mail: roeser@a-c-a.de
www.a-c-a.de

Niederlassung Aachen

Am Kaninsberg 4
52080 Aachen
Ansprechpartner: Frau Goebels
tel. +49 (0) 178. 3547884
fax +49 (0) 241. 9127738
e-mail: goebels@a-c-a.de
www.a-c-a.de