

Na kawę tylko do Cafe Muzeum



W dawnej pałacowej stajni o nieskazitelnych klasycznych proporcjach można wypić filiżankę wyśmienitej kawy Rioba, posłuchać muzyki i skusić się na doskonały deser w wiedeńskim stylu.

Pałac Larischów, usytuowanym tuż przy cieszyńskim rynku, oprócz niebywanych walorów architektonicznych kryje w swoich wnętrzach zarówno Muzeum Miasta Cieszyna, jak i kawiarnię Cafe Muzeum, umiejscowioną w dawnej pałacowej stajni. Kafeteria jest duża, przestronna i harmonijnie skomponowana. Lokal ma klasyczny rys – kopolaste sklepienie wspiera kamienna kolumna. Okrągłe stoliki, wiklinowe fotele, spokojna muzyka – kawiarnia jest urządzona na wzór wiedeńskich. Całości dopełnia stylizowana na starą porcelanę zastawa, jedynie kawa serwowana jest w eleganckich filiżankach z logo marki Rioba. Nawet jeśli ktoś poczuje się odrobinę zagubiony w rozległych, klasycystycznych wnętrzach, zapomni o wszystkim, zając się doskonałymi deserami i kosztując wyśmienitej kawy marki Rioba, której jedynym dystrybutorem jest w Polsce firma MAKRO Cash & Carry.

W Cafe Muzeum w menu królują wiedeńskie smakołyki. Klienci mają do wyboru tort Sachera, pischinger (czyli trójkątne, przekładane masą wafelki) czy banany na ciepło z wiśniami, bitą śmietaną i lodami oraz niepowtarzalny strudel z jabłkami. Sezon na pieczenie tego ostatniego smakołyku przypada na październik, kiedy rozpoczyna się festiwal strudla – jednak bez obaw, specjal ten dostaniemy przez cały rok. Na dworze Franciszka Józefa I przychylnym okiem patrzono na kwiaty i wykorzystywano je w gastronomii, dlatego w Cafe Muzeum pojawiają się naleśniki z kwiatami czarnego bzu (na przełomie maja

i czerwca) oraz przysmaki z magnoliami w nazwie: desery i drinki (w maju). Można skosztować deserów „Magnolia” – różowa jest z kisiem malinowym, bitą śmietaną i gałką lodów waniliowych, a biała z domowym budyniem na maśle, sokiem malinowym i bitą śmietaną. Obie podawane na ciepło.

Cafe Muzeum, jak na kawiarnię w stylu wiedeńskim przystało, słynie również z szerokiej oferty kawowej – doskonale przygotowanych kaw ciepłych i mrożonych. Od połowy 2009 roku serwowana jest tu również kawa Rioba, uzupełniana najlepszej jakości dodatkami do kawy tejże marki. Właściciela kawiarni zainteresowała oferta handlowa, którą przedstawił mu konsultant MAKRO Cash & Carry, zawierająca kompleksowe rozwiązania dla kawiarni. Jak mówi Mariusz Dębicki: *Przedstawiona oferta była atrakcyjna, więc postanowiłem sprawdzić smak i klasę oferowanych produktów. Okazało się, że kawa Rioba ma porównywalną jakość, smak i aromat do innych luksusowych kaw, również dodatki do kaw spełniły moje oczekiwania. Jednak ostatecznie do skorzystania z propozycji MAKRO przekonała mnie reakcja stałych klientów, którym bardzo odpowiada aromat Rioby.*

Cafe Muzeum jest również ośrodkiem kulturalnym – od otwarcia w 2002 roku odbywają się tu koncerty zarówno muzyki poważnej, jak i rozrywkowej, przedstawienia zarówno dla starszej jak i młodszej publiczności, imprezy cykliczne (festiwal strudla jabłkowego, szlakiem magnolii czy naleśniki cesarza) oraz artystyczne kiermasze świąteczne.

