



ČOKOFontana

- POTREBNA je saglasnost restorana za instalaciju I priključak struje 220v/1N (potrebne produžne kablove obezbeđujemo sami)
- STO ZA POSTAVLJANJE obezbeđujemo ukoliko restoran nema mogućnosti
- MI OBEZBEĐUJEMO potreban broj uniformisanog osoblja koje će sve to pustiti u rad i blagovremeno dolivati istopljenu čokoladu i opsluživati goste
- PO IZBORU je mlečna, crna ili bela čokolada (doplata 20% za ukuse čokolade: roze-jagoda, svetlo plava-ukus bele čokolade, žuta-limun, narandžasta-pomorandža, svetlo zelena-pistaći)
- MAKSIMALNO RADNO VREME za koje je projektovana fontana je 2 sata (prema uputstvu proizvođača)
- ZAKAZANO VREME izlaska fontane možete odložiti do pola sata (zbog hlađenja čokolade)

1.) MALA ČOKOFontana 100 - 13000 dinara

- 100 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 sveža ananasa na inox stalku
- wafle rolleri I piškote na stalku

2.) VELIKA ČOKOFontana 120 - 17000 dinara

- 120 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 sveža ananasa na inox stalku
- wafle rolleri i piškote na stalku

3.) VELIKA ČOKOFontana 200 - 25000 dinara

- 200 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 4 sveža ananasa na inox stalcima
- wafle rolleri i piškote na stalku
- mini tulumbe na ražnjićima

4.) VELIKA + MALA ČOKOFontana 250 - 30500 dinara

- 250 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 4 sveža ananasa na inox stalcima
- wafle rolleri, piškote, mini tulumbe na ražnjićima

5.) VELIKA + VELIKA ČOKOFontana 400 - 45000 dinara

- 400 ražnjića sa raznim sezonskim voćem dekorativno zabodeno u 2 stuba od nanizanih svežih ananasa u obliku drveta palme na inox stalcima
- wafle rolleri, piškote, mini tulumbe na ražnjićima

80 din/kom - DODATNI RAŽNJIĆI SA VOĆEM I POTREBNOM ČOKOLADOM