

DEMMERS TEAHOUSE

45 LAT

KATALOG B2B DLA RESTAURACJI · WIEDEŃSKA JAKOŚĆ OD 1981

Herbata do restauracji

Herbata w karcie, przy stole i w barze, podana jak wino.
Herbata liściasta, T-Bag, Tea for One, matcha, syropy i porcelana.

W KATALOGU

Karta herbat, podanie przy stole, parowanie z daniami, bar i desery, porcelana, herbata z logo lokalu

WYDANIE

Wrocław, listopad 2026
Ceny w cenniku B2B

KONTAKT

b2b@demmers.pl
+48 730 790 415
demmers.pl/herbata-dla-restauracji

DEMMERS TEAHOUSE

45 LAT

1981

WIEDEŃSKA JAKOŚĆ OD 1981

Historia wiedeńskiej marki Demmers Teahouse sięga 1981 roku, kiedy Andrew Demmer otworzył herbaciarnię w sercu starego Wiednia, przy Mölker Bastei, tuż obok miejsca, w którym Beethoven komponował swoje symfonie.

Andrew Demmer podróżował po świecie, osobiście odwiedzając plantacje i selekcjonując najlepsze gatunki. Tę selekcję uzupełnił o autorskie kompozycje smaków, które docenili najbardziej wymagający goście. Stworzoną przez Demmers mieszankę Sacher od 1981 roku serwuje słynny pięciogwiazdkowy Hotel Sacher w Wiedniu. Podczas wizyty księcia Karola, dziś króla Karola III, w Wiedniu w 2017 roku herbatę Demmers podano brytyjskiemu następcy tronu, o czym donosił austriacki dziennik „Kurier".

Dziś oferta Demmers Teahouse w Polsce obejmuje ponad 230 herbat liściastych oraz ponad 30 smaków herbat w torebkach, sprowadzanych z najlepszych ogrodów świata i poddawanych stałej kontroli jakości, jak przystało na członka Austriackiego Instytutu Herbaty.







demmers.pl · b2b@demmers.pl

01 —— PROPOZYCJA

Herbata w karcie, przy stole i w barze

Goście coraz częściej oczekują, że herbata będzie dobrana z taką samą starannością jak wino czy kawa. Filiżanka dobrej herbaty domyka posiłek jak bezalkoholowy digestif, a w karcie jest pozycją o wysokiej marży, która nie wymaga zmian w organizacji kuchni. Do karty herbata liściasta, do stołu T-Bag i Tea for One, do baru matcha i syropy herbaciane.

2,84 zł netto
za dzbanek 0,4 l herbaty liściastej z saszetki T-Bag, dwie filiżanki

8,53 zł netto
za dzbanek 1,2 l na stół, trzy saszetki T-Bag, około sześciu filiżanek

ponad 230
herbat liściastych oraz ponad 30 smaków herbat w torebkach T-Bag i Quick-T



Karta herbat
Sześć do dziesięciu herbat liściastych z opisem smaku, który pomaga gościowi zamówić.
STRONA 05

Parowanie z daniami
Assam do mięs, Earl Grey Royal do deserów cytrusowych, Malinowy Obłok do tart owocowych.
STRONA 06

Przy stole
T-Bag, czyli herbata liściasta w saszetce na dzbanek 0,4 l, w zestawie Tea for One.
STRONA 07

Bar i desery
Matcha, Hojicha Latte, syropy herbaciane BIO, herbata mrożona latem, latte zimą.
STRONA 09

Porcelana
Tea for One, dzbanki 0,4 l i 1,2 l, filiżanki, czarki i szklanki z podwójną ścianką.
STRONA 11

Upominki
Herbata w mini puszkach lub torebkach z logo lokalu dla gości i do sprzedaży przy kasie.
STRONA 13

02 — DLACZEGO DEMMERS

Co zyskuje restauracja

Demmers Teahouse to wiedeńska marka herbat premium, obecna od 1981 roku w hotelach i restauracjach Austrii; stworzoną przez nią mieszankę Sacher serwuje legendarny Hotel Sacher w Wiedniu. Goście wybierają herbatę z karty tak jak wino, obsługa ma prostą rekomendację i podanie bez ważenia, a restauracja zyskuje wyższy średni rachunek, od herbaty do dania głównego po herbatę do deseru, i jednego dostawcę od karty po bar.

1. Karta, która sprzedaje

Zamiast „czarna, zielona, owocowa" sześć do dziesięciu nazwanych herbat z jednym zdaniem o smaku. Opisy do karty dostarczamy gotowe.

2. Liść bez obciążenia serwisu

T-Bag to herbata liściasta w saszetce na dzbanek 0,4 l. Kelner nie waży i nie myje filtrów, a gość dostaje pełny smak liścia.

3. Parowanie z daniami

Do karty dołączamy propozycję par: herbata do dania głównego, do sera i do deseru, z gotowym zdaniem rekomendacji dla obsługi.

4. Herbaty na sezon

Wiedeńskie mieszanki jesienne i zimowe, m.in. Ogień w kominku, oraz letnia kolekcja herbat na napary mrożone i syropy herbaciane do lemoniad.

5. Bar z prawdziwej herbaty

Czysta matcha BIO, Matcha Ready Mix do matcha latte, Hojicha Latte Mix i syropy z ekstraktem herbaty bez dodatku cukru, do latte, lemoniad i koktajli bezalkoholowych.

6. Opiekun w Polsce

Stały opiekun B2B, próbki herbat do sprawdzenia w lokalu, karta parzenia i materiały szkoleniowe dla zespołu.

NASZA PRZEWAGA

	Zwykle w restauracjach	Demmers
Karta	„czarna, zielona, owocowa"	nazwane herbaty z opisem smaku i podpowiedzią, do czego pasują: do śniadania, do deseru, po posiłku
Podanie	torebka w filiżance z wrzątkiem	herbata liściasta w dzbanku lub zestawie Tea for One, z porcelany Demmers
Deser	pytanie „kawa czy herbata?"	rekomendacja konkretnej pary: „do tej tarty polecamy Earl Grey Royal"
Bar	gotowe premiksy i syropy smakowe	czysta matcha, Matcha Ready Mix, Hojicha Latte Mix i syropy z herbaty BIO



03 — KARTA HERBAT

Herbata liściasta do karty herbat

Karta win ma kilka stron, a karta herbat często kończy się na trzech słowach. Tymczasem sześć do dziesięciu dobrze opisanych herbat sprzedaje lepiej niż trzydzieści anonimowych. Zaczynamy od klasycznej czarnej, zielonej, owocowej i ziołowej, potem dokładamy pozycje, które pokazują różnice w smaku. Opisy do karty dostarczamy gotowe: jedno zdanie o intensywności, aromacie i o tym, do czego herbata pasuje.

Przykładowa karta: herbata liściasta	Kofeina
Ceylon Orange Pekoe czarna, świeża, zbalansowana, lekko cierpka; klasyk do śniadania	tak
Assam CTC Typ Typhoo czarna, mocna, słodowa; dobra z mlekiem	tak
Darjeeling Gold GFOP czarna, aromatyczna, z nutą muszkatelu i kwiatów	tak
Earl Grey Royal czarna z bergamotką i nagietkiem; bezpieczny wybór	tak
Mieszanka Sacher czarna mieszanka stworzona dla Hotelu Sacher w Wiedniu; do ciast i tortów	tak
Japońska Sencha BIO zielona, lekka, świeża, trawiasta	tak
Zielona Jaśminowa zielona z kwiatami jaśminu, aromatyczna	tak
Genmaicha zielona z prażonym ryżem, orzechowa; do kuchni azjatyckiej	tak
Malinowy Obłok owocowa z maliną i dziką różą, lekko kwaskowata	bez kofeiny
Mięta Jabłkowa BIO ziołowa, mięta i kawałki jabłka; po posiłku	bez kofeiny
Ogień w kominku owocowa z cynamonem, na jesień i zimę	bez kofeiny

Opakowania 100 g, 250 g, 500 g i 1 kg. Porcja na filiżankę 0,25 l to jedna miarka, ok. 3 g. Dwa razy w roku kolekcja sezonowa: jesienno-zimowa z mieszankami korzennymi i letnia na napary mrożone.

Opis, który sprzedaje: „Darjeeling Gold: aromatyczna, lekko kwiatowa, z nutą muszkatelu; podawana bez mleka". Gość wie, czego się spodziewać, a przy następnej wizycie prosi o „tego Darjeelinga".



04 — PAROWANIE Z DANIAMI

Herbata do dania jak wino

Dobrze dobrana herbata podkreśla aromat potrawy, równoważy jej intensywność i oczyszcza podniebienie, a przy deserze staje się naturalnym uzupełnieniem zamówienia. Jest też propozycją dla gości, którzy nie piją alkoholu. Nie trzeba menu degustacyjnego: wystarczą dwie lub trzy pary w karcie i jedno zdanie rekomendacji od kelnera.

Danie	Herbata	Dlaczego
Czerwone mięsa i gulasze	**Assam Broken TGBOP**	słodowy, chlebowo-orzechowy napar odpowiada intensywności mięsa, taniny oczyszczają podniebienie
Pieczona gęś, kaczka, grzyby	**Lapsang Souchong BIO**	dymna nuta sosnowego drewna podbija jesienny charakter dania; propozycja dla lokali z jesienną kartą
Desery cytrusowe, szarlotka	**Earl Grey Royal**	bergamotka to wspólna nuta z cytrusami, napar równoważy słodycz
Tarta z owocami, mus czekoladowy	**Malinowy Obłok**	malina i dzika róża podkreślają owoce w deserze, nie dominują jak kawa
Krem z dyni, sery pleśniowe	**Indian Chai BIO, Ogień w kominku**	cynamon, imbir i goździki rozgrzewają i tworzą kontrast dla słonego sera

1

Jak intensywne jest danie?

mocne danie potrzebuje herbaty, która nie zniknie w jego tle

2

Czy mają wspólną nutę?

bergamotka i cytrusy, malina i owoce leśne, jabłko i cynamon

3

Równoważyć czy wzmacniać?

podobieństwo albo kontrast, byle napar nie został zdominowany

Zdanie dla kelnera: „Do tej tarty cytrynowej polecamy Earl Grey Royal. Bergamotka dobrze łączy się z cytrusowym charakterem deseru.” Nazwij danie, zaproponuj herbatę, dodaj jeden powód. Do karty przygotujemy trzy do pięciu takich par z gotowymi zdaniami.



05 — PRZY STOLE

T-Bag, herbata liściasta w saszetce

Herbata liściasta z karty podana przy stole, przygotowana tak prosto jak herbata w saszetce. Kelner nie waży i nie myje filtrów, a gość widzi w dzbanku rozwinięte liście. Cała porcja w jednej saszetce, bez miarki i filtra: jedna na dzbanek 0,4 l lub zestaw Tea for One, trzy na dzbanek 1,2 l. Dziewiętnaście smaków, w tym Darjeeling, Sencha i herbata jaśminowa.

- Jedna saszetka na dzbanek 0,4 l, trzy saszetki na dzbanek 1,2 l
- Pakowana pojedynczo, z opisem parzenia na każdej saszetce
- 20 saszetek w opakowaniu (rumianek i czerwona pomarańcza: 15), 6 opakowań w kartonie
- Ekspozytor: T-Bag Box z drewna okoume

ILE KOSZTUJE I NA ILE WYSTARCZA

DZBANEK 0,4 L
2,84 zł netto
jedna saszetka na dwie filiżanki 0,2 l, czyli ok. 1,42 zł za filiżankę

DZBANEK 1,2 L
8,53 zł netto
trzy saszetki, około sześciu filiżanek 0,2 l

1 KARTON
120 dzbanków
0,4 l, 6 opakowań po 20 saszetek

Przykład: herbata do deseru w zestawie Tea for One to jedna saszetka T-Bag, 2,84 zł netto. Przy cenie 15 zł w karcie koszt herbaty to mniej niż jedna czwarta ceny netto.

Koszt policzony dla herbat czarnych T-Bag. Minimalne zamówienie 6 opakowań. Ceny w cenniku B2B.

05 — PRZY STOLE

T-Bag, dziewiętnaście smaków



T-Bag Box: wybór smaków przy stoliku lub na barze



BIO Japońska Sencha w saszetce T-Bag



W środku herbata liściasta, jak w puszce

T-Bag Assam TGBOP nr 92519 · kofeina
Słodowa, mocna czarna herbata z Assamu, dobra z mlekiem.

T-Bag BIO Assam nr 50303 · kofeina
Czarna herbata z Assamu z upraw ekologicznych.

T-Bag English Breakfast nr 92521 · kofeina
Mocna mieszanka herbat z Cejlonu i Assamu, na śniadanie z mlekiem.

T-Bag Earl Grey nr 92522 · kofeina
Klasyczna mieszanka czarnych herbat z aromatem bergamotki.

T-Bag BIO Earl Grey nr 50304 · kofeina
Czarne herbaty z naturalnym olejkiem bergamotowym.

T-Bag Darjeeling Himalaya Second Flush nr 92520 · kofeina
Kwiatowy Darjeeling z letniego zbioru, z nutą muszkatelu.

T-Bag BIO China Wuyuan Jaśmin nr 97162 · kofeina
Zielona herbata jaśminowa z Chin, jasny, łagodny napar.

T-Bag BIO Green Korakundah Fairtrade nr 50709 · kofeina
Zielona herbata z gór Nilgiri, łagodna i świeża.

T-Bag Japońska Sencha BIO nr 97762 · kofeina
Zielona herbata z Japonii o trawiastym smaku.

T-Bag Kropla Rosy nr 93110 · kofeina
Zielone herbaty z płatkami słonecznika, róży i chabru.

T-Bag Ogień w kominku nr 92528 · bez kofeiny
Herbata owocowa z aromatem cynamonu.

T-Bag Owoce Leśne nr 92527 · bez kofeiny
Herbata owocowa o smaku owoców leśnych, przyjemnie cierpka.

T-Bag Czerwona Pomarańcza Deluxe BIO nr 50302 · bez kofeiny
Herbata owocowa o smaku czerwonych pomarańczy. 15 saszetek.

T-Bag BIO Rooibos Classic nr 50305 · bez kofeiny
Rooibos z Afryki Południowej, naturalnie słodki.

T-Bag Imbir z cytryną nr 97161 · bez kofeiny
Mieszanka sześciu ziół z imbirem i trawą cytrynową.

T-Bag Rumianek BIO nr 50309 · bez kofeiny
Napar z całych kwiatów rumianku. 15 saszetek.

T-Bag BIO Mięta pieprzowa nr 50308 · bez kofeiny
Napar z mięty pieprzowej.

T-Bag BIO Werbena nr 93111 · bez kofeiny
Napar z werbeny cytrynowej, świeży i lekki.

T-Bag BIO Vital Oase nr 92532 · bez kofeiny
Mieszanka sześciu ziół o łagodnym, cytrynowym smaku.

Większość herbat T-Bag jest BIO
11 z 19 smaków pochodzi z certyfikowanych upraw ekologicznych. Oznaczyliśmy je listkiem.



06 —— BAR I DESERY

Herbata w napojach i na talerzu

Na bazie herbaty powstają napoje, które wyróżniają kartę przez cały rok: latem herbata mrożona i lemoniady herbaciane, zimą latte z matchy i hojichy oraz mieszanki korzenne. Gotowe mieszanki upraszczają pracę baru: jakość napoju jest taka sama na każdej zmianie, a barman nie musi uczyć się przygotowania matchy od podstaw.

Matcha Daily BIO
czysta matcha do latte i deserów, 100 g
00-97321

Matcha Ready Mix BIO
gotowy mix z cukrem z kwiatów kokosa, 200 g i 1 kg
00-96751

Hojicha Latte Mix BIO
prażona herbata japońska do latte, 200 g
00-50812

Syropy herbaciane BIO
ekstrakt z herbaty i sok jabłkowy, bez dodatku cukru, 0,5 l
Black Oriental Chai, Ice Tea

SYROP
20–25 porcji
napoju 0,3 l z jednej butelki syropu 0,5 l

WDROŻENIE
1 kategoria
na start: matcha latte, syropy albo herbata mrożona, reszta we własnym tempie

PODANIE
0,3 l
szklanka z podwójną ścianką do herbaty mrożonej i matcha latte

Herbata w kuchni i na deser

- Matcha do kremów, lodów i ciast; Earl Grey Royal do kremów i tiramisu
- Lapsang Souchong do marynat i sosów do mięs, bez wędzarni
- Napary owocowe jako baza do sorbetów i galaretek
- Herbata zamiast kawy do deseru: rekomendacja pary zamiast pytania „kawa czy herbata?"

Przepisy na herbaciane espresso tonic, lemoniady i latte: demmers.pl/przepisy. Ceny w cenniku B2B.

07 — EKSPOZYTORY I AKCESORIA

Ekspozytory i akcesoria

Drewniane ekspozytory produkowane w Austrii nadają sali, barowi i bufetowi śniadaniowemu uporządkowany, elegancki wygląd, a wszystkie smaki widać od razu: Quick-T, T-Bag i herbaty liściaste w puszkach. Do tego dodatki do parzenia i podania.



Display Quick-T
8 smaków Quick-T, buk · 00-50403



Quick-T Box
skrzynka na 6 smaków Quick-T, buk · 00-97787



T-Table Quick
stolik na 6 smaków Quick-T, buk · 00-50542



T-Bag Box
skrzynka na 8 smaków T-Bag, okoume · 00-97840



T-Table Leaf
stolik na 6 puszek herbaty liściastej, buk · 00-50543



Bento T-Box Leaf
9 puszek herbaty liściastej, buk · 00-50544



Bento T-Box Quick+Leaf
4 smaki Quick-T i 4 puszki herbaty liściastej, orzech · 00-98154



Filtry papierowe
duże, 100 szt. · 00-91239
małe, 100 szt. · 00-91238
zamykane, 50 szt. · 00-96621



Klepsydra
trzy czasy parzenia: 2, 3 i 5 min · 00-90440



Stojak z kartą herbat
ramka 21 × 30 cm na bufet · 00-50707



Cukier kandyzowany
biały lub brązowy, 300 g · 00-09534 / 00-09533



Cukier trzcinowy
z Réunion, sticki 3,6 g, 1000 szt. · 00-93444

Na zapytanie: Display Master Edition na 6 szklanych pojemników chroniących aromat (00-50895/50896), stacja pokojowa (00-98049) i samowar 15 l w użyczeniu. Ceny w cenniku B2B.

08 —— PORCELANA

Porcelana do herbaty

Biała porcelana zaprojektowana przez wiedeńskie studio POLKA Design, z logo Demmers Teahouse, odporna na stłuczenia, można ją myć w zmywarce. Przy stole Tea for One i dzbanki 0,4 l i 1,2 l, do baru szklanki z podwójną ścianką, do kuchni azjatyckiej czarki, a do tego filiżanki i miseczki na zużyte saszetki.



Filiżanka 0,125 l ze spodkiem
komplet · 00-97707



Filiżanka 0,25 l ze spodkiem
komplet · 00-97710



Filiżanka 0,4 l ze spodkiem
komplet · 00-97713



Miseczka na saszetki lub cukier
wysoka · 00-97719
niska · 00-97718



Dzbanek 0,4 l
jedna saszetka T-Bag · 00-97701



Dzbanek 1,2 l
na stół lub do spa, trzy saszetki T-Bag · 00-98215



Tea for One 0,4 l, spodek okrągły
dzbanek z filiżanką, jedna saszetka T-Bag · 00-97703



Tea for One 0,4 l, spodek owalny
dzbanek z filiżanką, jedna saszetka T-Bag · 00-97704



Czarka 0,2 l pod filtr
bez ucha, mieści filtr do herbaty liściastej · 00-97717



Szklanka z podwójną ścianką 0,3 l
nie parzy dłoni · 00-98508



Szklanka do herbaty 0,3 l
z logo Demmers Teahouse · 00-98509



Filtr stalowy z pokrywką
do filiżanki lub szklanki · 00-97845

Numery artykułów według katalogu Demmers. Ceny w cenniku B2B.

09 — TYPY LOKALI

Zestaw dla każdego lokalu

Restauracja fine dining, bistro, restauracja hotelowa i sala bankietowa podają herbatę inaczej. Dla każdego typu lokalu proponujemy osobny zestaw herbat i wyposażenia, a grupa restauracyjna korzysta z jednego cennika.

Typ lokalu	Potrzeby	Proponujemy	Strony
Fine dining i à la carte	Karta herbat na poziomie karty win, parowanie, menu degustacyjne bez alkoholu.	Herbata liściasta w Tea for One z filtrem, herbaty japońskie i sezonowe, propozycja par do menu, szkolenie obsługi.	05, 08, 11
Bistro i restauracja rodzinna	Szybki serwis, stały koszt porcji, herbata do deseru.	T-Bag w dzbanku 0,4 l lub Tea for One, karta ośmiu herbat z opisami, Malinowy Obłok i Earl Grey Royal do deserów.	05, 06, 08
Restauracja hotelowa	Śniadania dla gości hotelu i kolacje à la carte w jednej sali.	BIO Quick-T na bufet śniadaniowy, T-Bag i herbata liściasta wieczorem, ta sama porcelana w obu porach.	06, 11
Bar i kawiarnia przy restauracji	Napoje, które wyróżniają kartę, praca na różnych zmianach.	Matcha Daily, Matcha Ready Mix, Hojicha Latte, syropy herbaciane BIO, szklanki z podwójną ścianką.	09, 11
Sala bankietowa i catering	Herbata dla kilkudziesięciu osób naraz, bez obsługi przy stolikach.	T-Bag w dzbankach 1,2 l na stołach, Quick-T na przerwy, drewniane ekspozytory na bufet.	06, 10



10 — JAK ZACZĄĆ

Jak zacząć współpracę

1
Próbki, bez zobowiązań

Próbki herbat do sprawdzenia w lokalu. Skład karty herbat ustalamy razem z Państwem.

2
Start, bez umowy

Jedna nowa kategoria, np. karta ośmiu herbat z Tea for One albo matcha latte w barze. Herbatę dokupują Państwo według potrzeb.

3
Karta i zespół

Opisy smaków do karty, propozycja par do menu, karta parzenia i materiały szkoleniowe dla obsługi. Przy stałej współpracy indywidualne warunki na porcelanę.

Dostawa	Kurierem w całej Polsce. Od 500 zł netto bezpłatnie, poniżej tej kwoty 15 zł netto.
Realizacja	Z magazynu od ręki, pozostałe pozycje 5–12 dni roboczych.
Płatność	Przedpłata na podstawie faktury pro forma.
Minimum	T-Bag od 6 opakowań, Quick-T od 12 opakowań, herbata liściasta od 100 g. Ekspozytory i akcesoria od 1 sztuki, porcelana od 6 sztuk.
Cennik	Cennik B2B wysyłamy na życzenie.



HERBATA Z LOGO LOKALU

Herbata z karty na wynos

Mini puszka lub torebka z herbatą liściastą Demmers i etykietą z logo restauracji: gość zabiera do domu herbatę, którą pił do deseru. Upominek dla stałych gości, produkt do sprzedaży przy kasie i dodatek do bonu podarunkowego. Projekt etykiety własny lub przygotowany przez Demmers.

Zobacz prezenty biznesowe na demmers.pl



KONTAKT

Maria Wnęk

B2B Sales & Operations Manager

Prosimy napisać, jaki to lokal, ile ma miejsc i jaki jest profil kuchni. Przygotujemy propozycję karty herbat.

b2b@demmers.pl
+48 730 790 415
demmers.pl/herbata-dla-restauracji



DEMMERS TEAHOUSE

45 LAT

WIEDEŃSKA JAKOŚĆ OD 1981

Herbata do restauracji

DZIAŁ B2B

Maria Wnęk

B2B Sales & Operations Manager

b2b@demmers.pl

+48 730 790 415

demmers.pl/herbata-dla-restauracji