



Konditorei „Bon Bon“

Zahlreiche Reisen, Bewunderung für die besten Schokoladenmeister und raffinierte Inspirationen aus Fachmedien führten zu einem Traum über eine Konditorei auf höchstem Weltniveau. Die Eigentümer stellten sich einen modernen Innenraum vor, edel und mit Geschmack eingerichtet, in dem einzigartige Produkte angeboten werden. Und so entstand unter der Adresse: Rynek 17 der Konditoreibetrieb Bonbon. Von außen harmoniert das Lokal ästhetisch mit dem Charakter des Oppelner Marktplatzes. Die Innenraumausstattung wurde dem bekannten Hugon Kowalski aus dem Architektenbüro UGO architecture überlassen. Die Einrichtung des Lokals bindet an die Tradition des westeuropäischen Designs an. Die Farben sind dezent und klassisch. Der Designer hat raffinierte Baustoffe von hoher Qualität und mit kontrastierenden Texturen verwendet: Lastriko, Messing und Bubinga Pommelé Furniere.

Von der Klasse des Betriebs zeugen angebotene Produkte. Es sind Desserts und Backwaren, die auf selbstentwickelten Rezepten basieren, deren Inspiration hauptsächlich die vorzügliche französische Konditoreitradition war. Die Gäste haben hier eine süße Wahl: edle Petit Gateaux, knusprige Mandelmakronen, Pralinen, luxuriöse Torten oder leckere Eclairs mit Cremefüllung. Dazu servieren wir vorzüglichen Kaffee aus der Prager Kaffeerösterei Kofi Brend und ausgesuchte Tees Jing Tea.

Der Konditoreibetrieb bietet nur 4 Tische, aber man kann jedes Dessert zum

Mitnehmen kaufen.

Reservierungen: 500 458 332

Geöffnet: täglich von 11:00 bis 22:00 Uhr.

Kontaktdaten

Cukiernia „Bon Bon”

Rynek 27

45-015 Opole

500 458 332

cukiernia [at] bonbonopole.pl

www.facebook.com/bonbonopole

Lage

Tags

cukiernia