



WOOD-FIRED COFFEE ROASTING WORKSHOP

Effective Date: July 1, 2026

The Flavor of Vietnamese Memories

Amidst the hustle and bustle of modern life, have you ever longed for a space where time seems to stand still? At Cavalry, we cherish the "soul" of the traditional Vietnamese kitchen - the wood-fired stove, a symbol of warmth and hospitality. We invite you to return to the most pristine elements, where every coffee bean is not merely machine-roasted, but "breathed to life" by the hands of an artisan amidst the flickering flames

Contact Us



0911 561 579



cavalrysolution@gmail.com



cavalry.vn

WORKSHOP EXPERIENCE:
WOOD-FIRED COFFEE ROASTING

350.000VNĐ

- Note: The above price does not include VAT (tax rates apply as per government regulations).
- Booking: Please book at least 1 day in advance.
- Minimum group size: 2 people.
- Deposit: A 20% deposit is required upon booking.
- Cancellation Policy: A 20% service fee applies to cancellations.
- Operating Hours: 08:00 - 16:00 daily.



CAVALRY COFFEE EXPERIENCE

WE INVITE YOU TO EMBARK ON A JOURNEY BACK IN TIME, WHERE YOUR HANDS WILL TOUCH THE WARMTH OF A WOOD-FIRED STOVE, WHERE THE RUSTIC FLAVOR OF COFFEE IS DISTILLED THROUGH TRADITIONAL CRAFTSMANSHIP, AND WHERE YOUR HEART WILL FIND TRANQUILITY AMIDST THE FRAGRANT SCENTS OF THE EARTH. THIS IS MORE THAN JUST A WORKSHOP; IT IS AN EMOTIONAL TRIP DOWN MEMORY LANE, WHERE WE JOIN HANDS TO CHERISH OUR HERITAGE AND AWAKEN THE 'SOUL' OF VIETNAMESE COFFEE!

01 LEARN ABOUT THE FORMATION OF THE CAVALRY BRAND

Listen to stories about the inspiration and journey behind the founding of Cavalry – where every product is a story of the desire to elevate the value of Vietnamese coffee



02 TOUR THE WORKSPACE

Explore the workshop in person, where traditional techniques blend harmoniously with a creative working environment, providing a clear insight into our scale and operating standards

03 DISCOVER THE ORIGINS OF MATERIALS & PRODUCTION PROCESSES

Learn about the rigorous selection process for raw materials and the high standards for clean coffee production. You will better understand the value of quality ingredients and how we preserve their original essence in every coffee bean



04 MANUAL WOOD-FIRED ROASTING EXPERIENCE

Manually light the wood-fired stove – a rustic feature of traditional kitchens. Roast the coffee directly in the pan, using traditional tools like bamboo trays to winnow and separate the chaff. This is when the rustic scent is released, awakening your senses



MEANINGFUL SOUVENIRS

08

To take the Cavalry flavor home, you will receive a special gift set including 3 bags of Drip Bag Coffee, helping you enjoy high-quality coffee anywhere

07 SALT COFFEE PREPARATION EXPERIENCE

The highlight of the journey is when you personally prepare creamy salt coffee using traditional methods, creating a perfect harmony between the rich, savory cream and a hint of salt, resulting in a unique, signature flavor



06 TRADITIONAL 'PHIN' BREWING EXPERIENCE

Directly perform the steps of brewing coffee with a traditional 'Phin' filter. Patiently wait for every drop of pure, rich coffee, bringing forth the deep and authentic flavor of Vietnam

05 MANUAL COFFEE GRINDING EXPERIENCE

Use a traditional hand grinder to grind your freshly roasted beans into powder. Enjoy the warm aroma spreading with every turn, feeling the perfect consistency of the coffee before brewing





WORKSHOP CÀ PHÊ RANG CỦI

Thời gian áp dụng: 01/07/2026

Hương vị của tầng ký ức Việt

Giữa nhịp sống hiện đại hối hả, bạn có bao giờ mong muốn tìm về một không gian nơi thời gian như lắng đọng? Tại Cavalry, chúng tôi trân trọng gìn giữ cái "hồn" của căn bếp Việt - nơi bếp củi đỏ lửa là biểu tượng của sự ấm áp và lòng hiếu khách.

Chúng tôi mời bạn trở về với những điều nguyên sơ nhất, nơi mỗi hạt cà phê không chỉ được rang bằng máy, mà được "thổi hồn" bởi bàn tay người nghệ nhân bên ánh lửa bập bùng.

Liên hệ với chúng tôi



0911 561 579



cavalrysolution@gmail.com



cavalry.vn

TRẢI NGHIỆM WORKSHOP
CÀ PHÊ RANG CỦI CÙNG CHÚNG TÔI

350.000VNĐ

- Đơn giá trên chưa bao gồm thuế VAT (mức Thuế theo quy định nhà nước)
- Quý khách sử dụng dịch vụ vui lòng báo trước ít nhất 01 ngày.
- Số lượng tối thiểu: 02 người
- Đặt booking trước 01 ngày (cọc trước 20% phí dịch vụ)
- Trường hợp khách hủy phải chịu 20% phí dịch vụ.
- Thời gian hoạt động: 08h00 - 16h00 hằng ngày.



CAVALRY COFFEE EXPERIENCE

“CHÚNG TÔI MỜI BẠN BẮT ĐẦU CHUYẾN HÀNH TRÌNH NGƯỢC DÒNG THỜI GIAN, NƠI ĐÔI BÀN TAY SẼ ĐƯỢC CHẠM VÀO SỰ ẤM NỒNG CỦA LỬA ĐỎ BẾP CỦI, NƠI HƯƠNG VỊ CÀ PHÊ MỘC MẠC ĐƯỢC CHẮT CHIU TỪ SỰ KIÊN NHẪN THỦ CÔNG, VÀ NƠI TRÁI TIM BẠN SẼ TÌM THẤY SỰ TĨNH LẶNG GIỮA HƯƠNG THƠM NỒNG ĐUỆM CỦA ĐẤT TRỜI. ĐÂY KHÔNG CHỈ LÀ MỘT BUỔI WORKSHOP, MÀ LÀ CHUYẾN HỒI HƯƠNG ĐẦY CẢM XÚC, NƠI CHÚNG TA CÙNG NHAU NÂNG NIU DI SẢN VÀ ĐÁNH THỨC 'HỒN' CỐT CÀ PHÊ VIỆT”

01

NGHE KỂ VỀ QUÁ TRÌNH HÌNH THÀNH THƯƠNG HIỆU CAVALRY

Lắng nghe những chia sẻ về nguồn cảm hứng và hành trình đầy tâm huyết trong việc định hình thương hiệu Cavalry – nơi mỗi sản phẩm là một câu chuyện về khát vọng nâng tầm giá trị cà phê Việt.



QUÀ TẶNG LƯU NIỆM Ý NGHĨA

Gói trọn hương vị Cavalry mang về, quý khách sẽ nhận được một bộ quà tặng đặc biệt gồm 03 túi cà phê phin giấy (Drip Bag Coffee) tiện lợi, giúp quý khách có thể thưởng thức cà phê chất lượng ở bất cứ nơi đâu

07

TRẢI NGHIỆM PHA CÀ PHÊ MUỐI

Đích đến của hành trình là lúc bạn tự tay đánh lớp kem muối béo ngậy bằng phương pháp thủ công, tạo nên sự hòa quyện hoàn hảo giữa vị đắng thanh tao và chút mặn mòi nguyên bản – hương vị độc bản của riêng bạn



TRẢI NGHIỆM PHA PHIN THỦ CÔNG

Trực tiếp thực hiện các công đoạn từ ép cà phê vừa độ đến ủ hạt nở đều. Kiên nhẫn đợi từng giọt cà phê chất chiu qua phin nhôm, mang lại hương vị đậm đà, sâu lắng đậm chất Việt

05

TRẢI NGHIỆM XAY CÀ PHÊ THỦ CÔNG

Sử dụng cối xay tay truyền thống để nghiền hạt cà phê vừa rang thành bột. Tận hưởng hương thơm nồng nàn lan tỏa trong từng vòng quay, cảm nhận độ mịn hoàn hảo của cà phê trước khi pha chế



03

KHÁM PHÁ NGUỒN GỐC NGUYÊN LIỆU & QUY TRÌNH SẢN XUẤT

Tim hiểu sâu về quy trình tuyển chọn nguyên liệu khắt khe cùng các tiêu chuẩn sản xuất cà phê sạch. Quý khách sẽ hiểu rõ hơn về giá trị của vùng nguyên liệu chất lượng và cách chúng tôi gìn giữ sự nguyên bản trong từng hạt cà phê



TRẢI NGHIỆM RANG CỦI THỦ CÔNG

Tự tay nhóm lên ngọn lửa bếp củi – nét đặc trưng trong gian bếp xưa. Bạn sẽ trực tiếp đảo cà phê trên chảo rang, dùng chày giã, rồi dần, sàng, sấy bằng nong nia để tách vỏ trấu. Đây là lúc hương thơm mộc mạc, nồng đượm mùi khói bếp được giải phóng, đánh thức mọi giác quan

