

SHOW STOPPER

SPEKTAKULÄR

zauberhafter Nebel und kreative Eisgeschmäcker lassen staunen und bleiben in Erinnerung, verbunden mit Ihrer Markenbotschaft.

FRISCH UND EINZIGARTIG

hochwertige Eiskreationen werden frisch für die Messegäste zubereitet, wobei wir gerne mehr über den Prozess oder ihre Marke erzählen.

MESSESTAND HIGHLIGHT

die Messegäste werden magisch durch unsere Eisshow angezogen und werden weder Sie noch uns so schnell vergessen.



STICKSTOFF EIS

Mit unserer einzigartigen Stickstoffeisproduktion kreieren wir nicht nur das frischeste und cremigste Eis, sondern sorgen mit dem entstehenden, bezaubernden Nebel für eine kulinarische Attraktion, haptisch wie optisch.

Messe Catering

E I S K R E A T I O N E N



KOSTEN ÜBERSICHT

Durchführungspauschale pro Tag	1.150
Preis pro Portion	3,50
Aufbau am Vortag	750
Anfahrt (pro Stunde von Berlin)	75
Übernachungskosten (/Nacht)	150
optional: Becherbranding	0,5



BEISPIEL

3-TÄGIGE MESSE
IN FFM
200 PORTIONEN PRO TAG

7650€

EIS MENÜ

Vanilla Popcorn & Salty Caramel
Chocolate Oreo
Strawberry Cheesecake
Mango Sorbet

INDIVIDUELLES MENÜ

ein individuelles Menü mit Ihren
Lieblingssorten oder Eissorten im
Corporate Design

200€

TECHNISCHE ANFORDERUNGEN

Wir brauchen lediglich einen Stromanschluss und 4m² Platz für unseren oder einen gestellten Tresen.

Für mehrtägige Messen reisen wir mit unserer mobilen Eisküche an, für die wir einen KfZ-Stellplatz mit 16A Starkstromanschluss benötigen.

KONTAKT: Philipp Niegisch
www.woopwoopicecream.de
+ 49 176 721 49 575
info@woopwoopicecream.de