



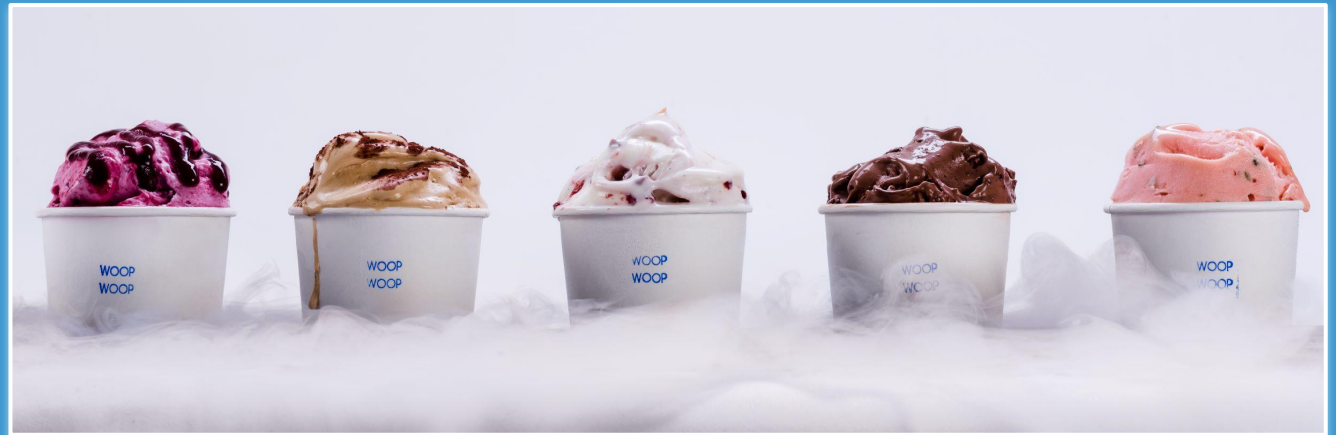
Catering Broschüre 2023

Jetzt unverbindlich anfragen!

Checkt unser
Cateringvideo!



Unsere Mission ist es das **beste Eis der Welt** herzustellen. Hierfür haben wir die **Grenzen** herkömmlicher Eisherstellung **gesprengt**. Unsere eigens entwickelte **-196° C Stickstoff-Technologie** erlaubt uns die **frische und spektakuläre Eisproduktion** vor den staunenden Augen der Gäste von **einzigartigen und köstlichen Eiskreationen** um Sie und Ihre Gäste mit einem **unvergesslichen Eiserlebnis** zu verzaubern. **Let's Woop!**



Menü

Macht es euch **einfach** und überlasst uns die Sortenauswahl. Dann bringen wir passend zur Saison eine ausgewogene Auswahl von **4 köstlichen Eissorten** mit!

Oder wählt eines unserer **empfohlenen Menüs**:



Classics

Chocolate & Walnut Brownie
Peanutbutter & Oreo (v)
Strawberry & Cheesecake
Mango & Mint Sorbet (v)

100% Summer

Chocolate Sorbet (v)
Vanilla Cherry Crumble
Very Berry Baiser
Peach & Riesling Sorbet (v)

Specials

Vanilla Popcorn & Caramel
Lemon Heaven
Espresso-Bailey's & Amarettini
Banana-Choco-Peanutbutter (v)

Aficionados

White Chocolate & Pistachio
Chocolate & Hazelnut (v)
Lemon Heaven
Mango-Coconut-Rum (v)

Ihr möchtet gerne ein ganz **individuelles Menü** zusammenstellen? Wir haben über 100 Sorten und zudem die Möglichkeit **exklusive Sorten** eigens für euer Event zu kreieren. Schreibt uns an, um die volle Sortenauswahl zu erhalten!



Preise

netto

650€-850€
Durchführungs-
pauschale

3,50€
Preis pro
Portion

Beispiel:
2 Stunden Catering
für 100 Personen in
Berlin (100x3,50€ +
650€) für
1000€ Netto

Technische Daten

Maße Foodtruck:
5,90m x 2,00m x 2,70m (LxBxH)

Anforderung Elektro
1x 16A 400V Starkstrom

Gewicht
<3,5t

Mindestbuchungspreis 950€ (netto)

Deutschlandweite Buchungen sind möglich (höhere Kosten). Unser Eiswagen war sogar schon in Belgien und Kaliningrad im Einsatz.

Die Umsetzung unseres Live-Caterings ist auch mit einem **mobilen Tresen** anstatt des Eiswagens möglich.

Jetzt unverbindlich anfragen!

Kontakt & Referenzen



“Hallo, ich bin Philipp, Gründer und Geschäftsführer von Woop Woop Ice Cream! Ich kümmere mich persönlich um eure Catering-Anfragen. Schreibt mir gerne direkt eine Email oder ruft mich an, wenn ihr Fragen habt oder bereits ganz konkretes Interesse an der Buchung unseres Eiswagens habt.”

Mobil

+49 176 721 49575

Email

philipp.niegisch@woopwoopicecream.de



Mercedes-Benz

datto



VISA



BERTELSMANN



AMANO GROUP



DFS Deutsche Flugsicherung



Wir durften bereits hunderte spannende Veranstaltungen mit unserem einzigartigen Eis-Catering versüßen!