

## „Eisburger“ und „Fassbrause in der Waffel“ - die Eistrends 2016

Berlin, 21.03.2016 – Zwei fluffige Brötchenscheiben und dazwischen ein cooler Leckerbissen. Was aussieht wie ein richtiger Burger, sorgt diesen Sommer für den ganz besonderen Erfrischungskick: **Eisburger ist DER Eistrend 2016.**

**Fruchtig, exotisch, süß** – so schmeckt die Kombination aus Eis und Früchten. Natürlich fehlt auch das Burger-typische Brötchen bei der eisigen Variante nicht: Eis und Früchte werden von einem feinen **Milchbrötchen** eingerahmt. Das Herstellungsverfahren – spektakulär: **In flüssigem Stickstoff** werden **mit Kokos panierte Eisscheiben** bei  $-197^{\circ}\text{C}$  gekühlt, danach **frittiert** und anschließend auf ein Milchbrötchen zwischen Apfel- und Ananasscheiben gelegt. Wow!

Kreiert und serviert wird der Eisburger von der **Optimahl Catering GmbH, Berlins größtem Eventcaterer.**

Auch in puncto **außergewöhnliche Eissorten** setzt das Team um **Geschäftsführer Mirko Mann** neue Trends für den Sommer 2016. In die Waffel kommen zum Beispiel **Original Berliner Fassbrause-Kirsch (laktosefrei), Chai Latte mit Zitronengras und Ingwer** und für erwachsene Eisfans **Gurke-Limetten-Eis mit Gin.**

Die bio-zertifizierte Optimahl Catering GmbH ist Berlins größter Eventcaterer mit einer der modernsten Produktionsstätten Europas auf über 4.000 Quadratmetern. Geschäftsführer Mirko Mann catert für private Feste wie für diverse Sportevents von Sylt bis Kitzbühel, ebenso für das Bundeskanzleramt sowie die deutsche Film- und Wirtschaftselite. Mehr als 1.200 Veranstaltungen mit insgesamt mehr als 135.000 Gästen realisierte er mit seinem Team allein im Jahr 2015. Und das weit über Deutschlands Grenzen hinaus.

### **Nachfragen | Fotos | Interviews**

**P3PR** Sarah Wiedenhöft | Königstraße 2 | D-14163 Berlin

fon: +49-30-200 898 40 | mobil: +49-173-7527126 | fax: +49-30-200 898 99 | mail: wiedenhoeft@p3pr.de