



Unser Eis für eure Feier

loses Eis je 100 ml: 1,40 €

Das lose Eis wird in einer Thermobox geliefert. Nach Absprache können Eisportionierer oder sogar der Eisbulli mit Personal gemietet werden. Für eure Veranstaltung können wir gerne eine besondere Eissorte entwickeln.

- 0,5 l: 7,00 € (entspricht 10 kleinen Kugeln Eis)
- 1 l: 14,00 € (entspricht 20 kleinen Kugeln Eis)
- 2 l: 28,00 € (entspricht 40 kleinen Kugeln Eis)
- 5 l: 63,00 € (eine Eisschale, entspricht 100 kleinen Kugeln Eis)

Eistorten je 100 g: 2,50 €

- 1,5 kg: 37,50 € (bis zu 3 Sorten Eis, Funkenfontäne, Biskuitboden und Sahnehaube)
- 2 kg: 50,00 € (bis zu 3 Sorten Eis, Funkenfontäne, Biskuitboden und Sahnehaube)
- 3 kg: 75,00 € (bis zu 3 Sorten Eis, Funkenfontäne, Biskuitboden und Sahnehaube)
- 4 kg: 100,00 € (bis zu 5 Sorten Eis, Funkenfontänen, Biskuitboden und Sahnehaube)
- 6 kg: 150,00 € (bis zu 7 Sorten Eis, Funkenfontänen, Biskuitboden und Sahnehaube)

Eistörtchen Tartufo: 3,50 €

Ein Tartufo ist ein Mini Eistörtchen und entspricht ca. 150g. Es wird aus einer Sorte Eis nach Wahl hergestellt. Das Tartufo wird mit Schokosoße oder Erdbeersoße ausgarniert.



Ausgewählte Eissorten unserer Eismanufaktur

Produkt	Allergene	Zusatzstoffe
Feine Vanille Milcheis mit feinem Vanillegeschmack	G	2
Zarte Schokolade Milcheis mit Zartbitterkuvertüre	G	
Pinke Erdbeere Erdbeerfruchteis		
Belgisches Stracciatella Milcheis mit belgischer Kuvertüre	G	
Mango Traum Mangofruchteis		
Blaues Wunder blaues Milcheis mit Kaugummigeschmack	G	2, 15
Sauer macht Lustig Zitronenfruchteis		
Latte Macchiato Kaffeemilcheis mit Espresso	G	1
Haferkorn Hafer-Sonnenblumenkern – Speiseeis mit Knuspermüsli	A1, A4	
Kunterbunt Milcheis mit vielen bunten Schokolinsen	G	2,
Friedländer Quarkeis Quarkmilcheis mit Tradition	G	
Himmelsrot Fruchteis mit Himbeeren und Kirschen		
Saure Kirsche Fruchteis mit sauren Kirschen		
Rot Weiß Joghurtmilcheis mit Kirschenvariegato unterstützt die Jugendfeuerwehr der Stadt Friedland – 1 € pro Liter Eis	G	8
Frische Anni Ananasfruchteis mit frischer Pfefferminze		8



Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Khorasan-Weizen oder daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose
- H Schalenfrüchte 1 Mandeln, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Kaschunüsse, 5 Pecanüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Macadamia- oder Queenstandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 geschwärzt
- 4 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Chinin
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Konservierungsstoff
- 8 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 9 mit Süßungsmittel Saccharin
- 10 mit Geschmacksverstärker
- 11 mit Milcheiweiß
- 12 mit Phosphat
- 13 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 14 geschwefelt
- 15 alkoholhaltig
- 16 gentechnisch verändert