

BASIC INFO: WAFFEL-STAND

Brüsseler- oder Herzwaffeln gefällig?

Wussten Sie eigentlich, dass die ältesten Belege für die Herstellung von Waffeln aus dem 9. Jahrhundert stammen? Dies war damals in Frankreich und Belgien!

Heute sind Waffeln ein Klassiker in jedem Haushalt – ob mit Vanilleeis, heißen Kirschen oder nur mit Puderzucker bestreut – sie werden immer ein Renner auf Ihrem Event sein.

Egal ob Jung oder Alt, kaum einer kann dem leckerem Duft einer frisch gebackenen Waffel widerstehen. Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von uns eine der leckersten Waffeln zaubern, die Sie je gegessen haben.

Photos



Voraussetzungen

Platzbedarf:	01,50 x 01,50 x 02,50 Meter (L x B x H)
Transportmaße:	00,50 x 00,80 x 02,00 Meter (maximal)
Strombedarf:	01 x 220 Volt / 16 Ampère (einzeln abgesichert)
Untergrund:	Eine möglichst ebene Fläche
Auf- & Abbauzeit:	Jeweils ca. 30 Minuten
Aktionsdauer:	Maximal 8 Stunden täglich (exklusive Auf- und Abbau)

Preise

Basispaket:	Stand, 1 geschulter Betreuer, 100 Portionen Je Folgetag	ab € 500,--
		ab € 450,--
Musikanlage:	Doppel-CD, Mischpult, Endstufe, Mikrofon, 2 Boxen	€ 195,--
Betreuer:	Jede(r) zusätzliche Betreuer/in z.B. zum Servieren	€ 165,--

Die o.g. Preise verstehen sich inkl. Versicherung; zzgl. Transportkosten und evtl. anfallende Hotelkosten sowie Mehrwertsteuer. Angebot freibleibend.