

MOLEKOOL... MOLEKOOL FOODDESIGN

Fooddesign als Highlight zu Ihrer Veranstaltung

MOLEKOOL
FOODDESIGN





- Seite 03** | Einführung
- Seite 04** | Roumen Rouje, der Künstler
- Seite 05** | Unterstützung Ihres Messeauftritts –
Unsere Molekool Livebar bindet Messebesucher wirksam an Ihren Stand
- Seite 06** | Erweiterung Ihres Veranstaltungskonzeptes –
Ein unvergessliches Highlight für Ihre nächste Firmenveranstaltung
- Seite 07** | Teambuilding in Form von Molekool Workshops –
In Gruppen arbeiten und geschmacklich neue Kreationen schaffen
- Seite 08** | Welcome Drinks –
Bringen Sie Ihre Gäste beim Empfang zum Staunen
- Seite 09** | Cocktailsticks –
Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Kick im Stick
- Seite 10** | Wieso dampft das so? – Techniken
- Seite 11** | Impressionen
- Seite 13** | Referenzen
- Seite 14** | Kontakt



GESCHMACKVOLLE KUNDENBINDUNG (BEI -196°)!

Nutzen Sie den modernen, ästhetischen und angesagten Molekool Trend und binden Sie Ihre Kunden auf einem neuen Level. Wir sehen die Molekool Designer als Botschafter zwischen Ihnen und Ihrer Zielgruppe.

Setzen Sie neue Maßstäbe und buchen Sie uns für Ihr kommendes Event. Ob bei Messeauftritten oder Veranstaltungen, wir haben für jeden das individuell passende Produkt...

Unsere Künstler vereinen Kreativität und Geschmackserlebnisse in Verbindung mit einem außergewöhnlichen Showact. Mit Hilfe von flüssigem Stickstoff, Calcium, Spritzen und sonstigen spannenden Utensilien entstehen immer neue und fesselnde Formen. Molekool besitzt einen hohen Eventcharakter, Spaßfaktor und Wiedererkennungswert. Brodelnde Nebelschwaden und ausgefallene Variationen werden Ihre Gäste in den Bann ziehen und Ihnen eine unvergessliche Veranstaltung bieten.



ROUMEN ROUJE... ... DER KÜNSTLER

Bereits seit vielen Jahren zieht er seine Gäste an der Bar in den Bann. Angefangen als Showbarkeeper begeisterte er zunächst mit Feuer- und Schwarzlichtshows und dem passenden Workingflair. Durch Ausstrahlung, Qualifikation, sein KnowHow und das menschliche Feingespür fesselt er die Gäste. Dank seiner Einzigartigkeit und seinem außergewöhnlichen Charme bietet er Ihnen einen unvergesslichen Abend.

Vor einigen Jahren hat sich Roumen den Molekool-Techniken verschrieben und lässt im Bereich Cocktails, Barsnacks und Desserts seiner Kreativität freien Lauf. Die Mischung aus grenzenloser Begeisterungsfähigkeit und einer Prise Wahnsinn machen ihn und sein Team zum Aushängeschild – ob bei Firmenveranstaltungen, Messeauftritten oder Workshops...

„Die entstandenen Kreationen sind nicht zuletzt Kunstwerke, die wir individuell für Ihre Gäste zelebrieren...“



EINSATZMÖGLICHKEITEN: MESSE

Zur Gewinnung neuer Kunden zählt der erste Eindruck.

Machen Sie Ihren Messeauftritt mit unseren einzigartigen Fooddesignern zu einem besonderen Highlight. Verzaubern Sie die Besucher mit atemberaubenden Dessert Kreationen.

Gezieltes Fooddesign in Form, Farbe und Ausdruck Ihres Unternehmens stellt die perfekte Ergänzung zu Ihrer Corporate Identity her und lässt keine Wünsche offen. Durch den Einsatz der Firmen- oder Ausstellungsprodukte an unserer Livebar wird der Bezug zu Ihrem Unternehmen jederzeit gewährleistet und der Messebesucher somit interaktiv integriert.



EINSATZMÖGLICHKEITEN: VERANSTALTUNG

Unser Konzept ist, Eindruck zu hinterlassen!

Durch Molekool-Techniken und den Einsatz von Slowprodukten, wird Ihre Veranstaltung charmant, professionell und gekonnt in Szene gesetzt.

Die entstandenen Kreationen sind nicht zuletzt Kunstwerke, die wir individuell für Ihre Gäste zelebrieren. Die Ergebnisse dürfen die Gäste natürlich probieren... Somit ist dies, eine wunder-bare Möglichkeit dem Dessert – Buffet eine besondere Note zu verleihen.

Nicht zuletzt die Moderationsfähigkeit und das tolle Erscheinungsbild machen uns zu einem kompetenten Partner. Lassen Sie sich an der Livebar von unseren Künstlern begeistern und sehen Sie zu, wie dabei ein liebevoll kreiertes Dessert entsteht.



EINSATZMÖGLICHKEITEN: MOLEKOOL WORKSHOPS

Werden Sie zum wahren Alchimisten des Geschmacks und betören Sie mit verblüffenden Kreationen.

Nichts ist wie es auf den ersten Blick scheint: In diesem Kurs sind dampfende Lollis gefroren, Kaviar zerplatzt im Mund und schmeckt nach Aperol... Cocktails werden strukturell verändert, anders zusammengesetzt als bisher und mit überraschenden Elementen versehen.

Binden Sie in Ihre nächste Veranstaltung unseren Workshop mit ein und erfahren Sie Teambuilding, einen hohen Eventcharakter und viel Spaßfaktor.

Dabei wird darauf geachtet, dass die Teilnehmer selber an der Produktion der molekularen Kreationen mitwirken und im Team ein hochwertiges Ergebnis erzielen.



ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN: WELCOME DRINK

Zu Beginn Ihrer Veranstaltung, servieren wir jedem Teilnehmer einen Molekool Welcome Drink.

Die aufwendig gestalteten Drinks sehen nicht nur spektakulär aus, sie bleiben auch bis zum Schluss eine geschmackliche Überraschung. Optisch hervorgehoben werden die Drinks nicht nur durch aufwendige Dekoration, sondern auch durch die Verwendung ausgefallener Gläser.

Eine Präsentationsmöglichkeit ist auch unsere stylische Eispyramide. Die Drinks können dekorativ in dem Eis angerichtet werden, umgeben von Nebelschwaden (Stickstoff), sind sie ein echter Anzugspunkt.



ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN: COCKTAILSTICKS

Muss ein Cocktail immer im Glas serviert werden?

Durch unsere angewandten Techniken ist es uns möglich Cocktails in Sticks anzubieten. Und auch hier gilt: Anstoßen und seinem Gegenüber in die Augen schauen gehört zum guten Ton!

Cocktailsticks: Fruchtpürees mit Wellness- Komponenten werden in einen Strohhalm gefüllt. Mit einem Stick decken Sie einen hohen Vitamin C-Gehalt ab.

Cocktailsticks können käuflich erworben oder neben dem Liveauftritt an die Gäste verteilt werden, Anzahl und farbtechnisch ist alles möglich.

Der Sinn: Geschmacklich sprechen sie die breite Masse an, die Aufmachung und die Optik können an jeden Event angepasst werden und den direkten Bezug bieten...



WIESO... ... DAMPFT DAS SO?

Der flüssige Stickstoff mit seinem Dampf fasziniert nicht nur unsere Fooddesigner!

Er kitzelt den Gaumen mit einem Kontrast aus heiß und kalt, da er z.B. aus dem Schaum von Fruchtsäften und alkoholischen Getränken eine an der Oberfläche harte, gefrorene Kugel entstehen lässt. Die Füllung bleibt jedoch flüssig. Auf der Zunge zerplatzt diese Kugel und gibt ihren Inhalt frei.

Mit diesen Eigenschaften ist der flüssige Stickstoff, auch Protadur Typ 2 genannt, mit -196°C ein geschmackvoller Eye-Catcher.



VERSCHIEDENE DESSERT-VARIATIONEN





VERSCHIEDENE DESSERT-VARIATIONEN





WER... ... UNS SCHON GEBUCHT HAT?

- COOP Kaufhauseröffnung
- Südwestrundfunk
- enviaM – Mitteldeutsche Energie AG
- Sanitär Wahl
- Gustav Hensel GmbH & Co. KG
- Binder GmbH
- Berlin Hannoversche Hypothekenbank AG
- Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft, Stuttgart
- ThyssenKrupp Presta München/ Esslingen GmbH, Esslingen
- Volksbank Halle (Saale) eG, Halle
- Alois Dallmayr KG – Dallmayr Party & Catering, München
- Daimler AG
- Bayerische Landesbank, München
- o2 (Germany) GmbH & Co. OHG
- TUI Deutschland GmbH
- Sulzer Mixpac AG



WIE... ... KANN MAN UNSER TEAM BUCHEN?

Kontakt

Mandarin Gastronomie GmbH
Burgstallstr. 99 • D 70199 Stuttgart

- *Mareike Schmidt*

Tel. 0049 – (0)711/2 48 51 72
Fax 0049 – (0)711/6 15 77 82

info@molekool.de
www.molekool.de
www.buddhaloungeredmandarin.de



WWW.MOLEKOOL.DE