

Desserts Käse

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück/Portionen

im Glas



Mousse au chocolat mit Fruchtgarnitur

Leichte Pfefferminz-Schokocreme mit saisonalem Fruchtgelée

Nougat-Creme mit Birnenconfit (saisonal Rhabarberconfit)



Latte-Macchiato-Mousse
(div. Schokoladenmousse, geschichtet in den Farben eines Latte Macchiato)

Mokkamousse mit kandiertem Ananas-Chili-Spieß

Tiramisù

Trifle mit Himbeeren und Schokospänen



Weißes Mousse au chocolat mit Himbeermark und Minzblatt

Karamell-Panna cotta mit Fruchtgarnitur

Panna cotta aus Kokosmilch mit Fruchtmark



Panna cotta mit frischen Früchten oder Amarettoglace

Crème brûlée

Vanille-Creme mit Kirschen und Schoko-Crossies

Bayerisch Creme mit Heidelbeeren und Schokoröllchen

Weiß-blaues Duo von Vanille- und Heidelbeercreme



Joghurt-Mascarpone-Creme mit Aperol-Spritz-Gelée

Margarita-Mousse mit Mangosauce

Caipirinha-Creme mit Rohrzucker und Limettenzesten

Limonentiramisù mit kandierten Orangenzenen



Erdbeertiramisù mit Cantuccini

Orangencreme mit Grand Marnier und Schokospänen

Mango-Quark-Creme mit Fruchtstücken

Zitronengrascreme mit Minze und Pistazien



Buttermilchmousse mit Erdbeercarpaccio

Apfel-Buttermilch-Mousse mit glasierten Apfelspalten

Waldbeeren-Joghurt-Creme mit Mandelkrokant

Passionsfrucht-Ricotta-Creme mit Karamellkruste



Ziegenfrischkäseflan mit Lavendelgelée

Desserts Käse

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück/Portionen

fruchtig leicht



Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen

Marinierter Fruchtsalat (mit Naturjoghurt)

Mango- und Papayawürfel mariniert in Granatapfelsirup

Orangenfilets und Honigmelonenkugeln mit Campari

Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier

Rote Grütze unter der Baiser-Haube

Prosecco-Ingwer-Gelée mit Früchten
und Verbenensahne-Topping

Tropenfrüchte mit Vanille-Kokos-Creme

Türkischer Joghurt mit Granatapfel und Walnüssen

Weißer Pfirsich-Quark mit Fruchtstücken und Zuckersegel

Früchtekaltschale im Sektglas
(z.B. Kiwi, Melone, Orange-Maracuja...)



Saisonal

Holunderblüten-Joghurtmousse mit Essblüten

Walnussmousse auf Ahornsirup mit Quittengelée

Marillen-Joghurt-Creme mit Zwetschgenröster

Spekulatius-Tiramisù

Tonkabohnen-Mousse mit kandierten Orangenzesten und Chili

Maroni-Crème brûlée

Lebkuchen-Schokomousse mit Physalis

Mohn-Marzipan-Creme mit Apfelconfit

Zimt-Panna cotta mit Glühweinfond

Käsevariationen

Käseplatte international oder länderspezifisch

Baguette oder Mini-Laugengebäck

Warm aus dem Chafing Dish

Zweierlei Strudel (Apfel- und Quarkstrudel)
mit Bourbon-Vanille-Sauce

Crêpe-Röllchen mit Apfel-Joghurt-Krokant

Marillenknödel mit Bröselbutter und Zimt