

DESSERT KAESE

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

Weißes Mousse au Chocolat mit Himbeermark und Minzblatt

Panna cotta mit frischen Früchten oder Amarettoglace

Crème brûlée

Vanillecreme 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 Orangenzesten

Erdbeertiramisù mit Cantuccini

Orangencreme mit Grand Marnier und Schokospänen

Mangomousse mit Himbeeren und Mokka-Schokoladensauce

Zitronengrasceme mit Minze und Pistazien

Buttermilchmousse mit Erdbeercarpaccio

Apfel-Buttermilch-Mousse mit glasierten Apfelspalten

Waldbeeren-Joghurt-Creme mit Mandelkrokant

Passionsfrucht-Ricotta-Creme mit Mandelkrokant

Maracujamousse mit Würfeln vom Granatapfelgelée



DESSERT KAESE

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück/Portionen

fruchtig leicht

Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen

Marinierter Fruchtsalat (mit Naturjoghurt)

Mango- und Papayawürfel mariniert in Granatapfelsirup (vegan)

Orangenfilets und Honigmelonenkugeln mit Campari

Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier (vegan)

Griechischer Joghurt mit Pfirsichröster

Saisonal

Holunderblüten-Joghurtmousse mit Essblüten

Walnussmousse auf Ahornsirup mit Quittengelée

Marillen-Joghurt-Creme mit Zwetschgenröster

Spekulatius-Tiramisù

Tonkabohnen-Mousse mit kandierten Orangenzenen und Chili

Maroni-Crème brûlée

Lebkuchen-Schokomousse mit Physalis

Mohn-Marzipan-Creme mit Apfelconfit

Zimt-Panna cotta mit Glühweinfond

vegan

Trifle mit Oreo, Mangoragout und veganem Joghurt
(saisonal mit Erdbeerragout, Beerenragout oder Kirschragout)

Tiramisù mit Mandeln

Schokoladen-Bananenmousse mit Avocado und frischen Früchten

Tropenfrüchte mit Vanille-Kokos-Creme

Panna cotta aus Kokosmilch mit Fruchtmark

Käsevariationen

Käseplatte international oder länderspezifisch

Baguette oder Mini-Laugengebäck

Warm aus dem Chafing Dish

Apfel- oder Quarkstrudel
mit Bourbon-Vanille-Sauce

Crêpe-Röllchen mit Apfel-Joghurt-Krokant

Marillenknoedel mit Bröselbutter und Zimt

