

Dessert~Variationen portioniert in kleine Gläser

- **italienische, gekochte PanaCotta**
mit einem exklusiven Topping von Himbeer-Basilikum-Konfit und Minze
- **karamellierte Crème Brûlée mit typischer Karamellnote**
auf Südfrüchten und pürierter Mango (wird erst am Büffet karamellisiert!)
- **bayrisch' Crème**
sahnige Vanillecrème auf Erdbeer-Rhabarber-Kompott
mit knusprigen Crumbles und frischer Minze
- **Death by Chocolate**
Edelcrème (Ganache) von dunkler Valrhona-Schokolade mit
gesalzenen Karamell-Knusperperlen und weißen Schokoraspeln
- **hausgemachte Zabaione auf Waldbeeren mit zerstoßenen Amarettini**
eine fruchtige Geschmacksexplosion - das Sommerhighlight 2020!!!
- **sahnige Cheesecakecrème**
auf Knuspermüsli mit pürierten Erdbeeren und Pistazien
- **hausgemachtes Tiramisu ,Bella Italia'**
feine Mascarpone-Crème mit Espresso, Amaretto und Biskuit
Selbstverständlich ohne Verwendung roher Eier und nicht zu süß!
- **Schwarzwälder Herrencrème**
schwarze, süße Kirschen unter Vanillecrème mit Rum und Cognac
darüber: geraspelte, dunkle Schokolade
- **Mocca-Mousse von dunkler Schokolade und Espresso**
luftig-leicht - mit einem Topping von Hibiskus & Chili
- **heiße Erdbeeren (oder frische Ananas) mit Campari**
an Vanilleeis - dazu: Crumbles und Caipi-Pesto
(nur mit Personal vor Ort möglich!)



einfache Sorten

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Herrencrème
- gekochter Schokopudding
- Stracciatellacrème mit Kirschen
- Mascarpone-Quark-Crème mit
Orangenfilets

PREISE

variieren je nach Auswahl und Personenzahl.
Sprechen Sie uns an - wir machen Ihnen gerne
ein unverbindliches Angebot!

z. Bsp. schon für nur 2,90 € / Pers.
(zwei einfache Sorten, ab 60 Personen)

incl. Dessertschälchen & kl. Löffeln