Winter-Dessert-Variationen im Gläschen

Bratapfeldessert
unter bayrisch' Crème mit gebrannten Mandelsplittern

Bienenstich im Glas
aus Vanillecrème mit Honig, karamellisierten Mandeln und Bisquit

Mascarponecrème mit Lebkuchengewürz
unter Orangen-Granatapfel-Konfit mit Glühwein

Death by Chocolate
von dunkler Schokoladenganache, gesalzenem Karamell
und gerösteten Brownie-Crumbles

luftig-leichte Mousse
von dunkler, belgischer Schokolade
an schwarzen Kirschen in
fruchtigem Kirsch-Zimt-Sugo

italienische Panna Cotta
unter Himbeermark & frischer Minze

BEI ABHOLUNG & OHNE GESCHIER 15% RABATT

PREISE

Wählen Sie gerne ZWEI Sorten:

ab	4o Personen für nur:	4,9o € / Pers.
ab	2o Personen für nur:	5,5o € / Pers.

incl. kl. Löffeln

einfache Dessert-Variationen in Schüsseln

klassische Herrencrème
mit Rum & Weinbrand

Mousse au Chocolat
dazu: Vanillesoße

Stracciatellacrème
mit Kirschen in Fruchtsugo

hausgemachte Rote Wintergrütze
dazu: Vanillesoße

BEI ABHOLUNG & OHNE GESCHIER 15% RABATT

PREISE

Wählen Sie gerne ZWEI Sorten:

ab	4o Personen für nur:	3,9o € / Pers.
ab	2o Personen für nur:	4,5o € / Pers.

incl. Dessertschälchen & kl. Löffeln