

Dessert im Glas oder Schälchen



Messe. Promotion. Event.



~~Preis: 3,60 €~~ nicht bewertet
 Netto-Preis: 3,19 €
 MwSt 19%: 0,61 €

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Dessert im Glas oder Schälchen

- - 70% Guanaja Schokolade mit Textur
- Vanille Crème brûlée
- Orangen – Buttermilchcrème mit Zuckerklementinen
- Mascarpone – Joghurtmousse mit marinierten Waldbeeren
- Zitronengras Panna Cotta mit Gru?tze von
- Stachelbeere & Apfel
- Pistazien – Mascarponecrème mit Balsamico Kirschen
- Valrhona – Schokoladencrème mit Zuckeraaprikosen
- Crème Catalana mit Karamell und Salzblu?te
- Passionsfrucht – Holunderblu?tenmousse mit gelierten Blaubeeren
- Vanille Crème Bavaoise mit den ersten Beeren der Saison
- Erdbeeren – Buttermilchmousse mit marinierten Erdbeeren
- Klassisches Tiramisu
- Variation von der Williams-Christ-Birne & Rotwein-Eis
- Cremiges Orangenmousse mit Aperol Gelee
- Zartbittermousse von der Guanaja Schokolade „ Helene „ mit geschmorter Vanillebirne
- Charlotte vom weißen Pfirsich „ Melba „ mit gelierten Himbeeren
- Ricotta – Milkschokoladen Crème „ Helene„ mit Vanillebirne
- Zimt Panna Cotta mit geliertes Mango
- Klassisches Tiramisu mit Lebkuchenaroma
- Orangenpunsch–Joghurtcrème mit Kumquat Ragout
- Bratapfel - Mascarpone Crème Bavaoise mit Zimtapfel
- Käsekuchencrème mit rotem Johannisbeeren Kompott
- Glühwein–Buttermilchcrème mit eingelegter Feige

Messe. Promotion. Event.

- Safran Crème brûlée
- Lauwarmer Rhabarber-Schlupfer auf Erdbeersalat & Ingwer-Rahmeis
- Vanille Panna Cotta mit Waldbeeren
- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Helles Mousse von der Valrhona-Schokolade mit Balsamico-Kirschen
- Champagner-Charlotte mit Mango-Salpicon
- Vanille-Panna Cotta mit mariniertem Weinberg-Pfirsich
- Champagner-Joghurtcharlotte mit Amarenakirschen
- Mousse von Valrhona-Schokolade mit Feigenkompott
- Salat von Kiwi und Mango
- Marinierte Waldbeeren mit Mascarpone-Creme und Karamellzucker
- Apfel-, Birnen- und Schokoladen-Tarte mit Vanilleschmand
- Friesische Käseauswahl – deftiges Landbrot – Faßbutter
- Sylter Beerengrütze mit Vanillerahm
- Milchreis-Soufflé mit Zimtaroma
- Buttermandelkuchen vom Blech
- Bayrische Vanillecrème mit eingelegten Süßkirschen
- Strudel vom Gravensteinerb Apfel mit Mandel-Zimtschaum
- Sahnequark mit saisonalen Früchten und Karamell-Zucker
- Marinierte Waldbeeren mit Mascarpone-Creme und Karamellzucker
- Mascarpone-Champagner-Gâteau mit eingelegten Waldbeeren
- Variation von der Williams-Christ-Birne & Rotwein-Eis
- Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit Ananas-Carpaccio & Rahmeis
- Gratin vom Weinberg-Pfirsich mit Champagner-Joghurt-Eis
- Orangen-Schokoladenterrine mit geschmorter Williams-Birne
- Zitrusterrine im Camparigelee mit Buttermilch-Eis
- Lauwarmer Rhabarber-Schlupfer auf Erdbeersalat & Ingwer-Rahmeis
- Zitrusterrine im Camparigelee mit Buttermilch-Eis
- Klassische rote Beeren Grütze
- Grütze von Stachelbeeren und Apfel
- Brombeere-Birnen Grütze
- Rhabarber-Ingwer Grütze
- Grütze von Bühler Pflaumen Dazu servieren wir Vanille- oder Zimtschaum
- Champagner-Joghurtcharlotte
- Mascarpone-Crème mit Waldbeeren & Karamell
- Vanille Panna Cotta
- Crème brûlée
- Salat von frischen Früchten
- Obst mundgerecht
- Zitrusterrine im Camparigelee
- Pochierte Feigen in Cassis
- Eingelegte Portweinkirschen
- Apfel-, Topfen-, Birnenstrudel
- verschiedene Kuchen ½ Stücke
- - Petits Fours
- Teegebäck
- Pralinensortiment

Gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes Angebot, welches auf Ihre Wünsche zu geschnitten ist.

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.