

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 gelierten 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.