

Preise gültig ab August 2015

... und zum Abschluss noch die "süßen Verführungen":

Genuss im Glas ...

hausgemachte Mousse au chocolate	Glas	2,50 €
weiße Baileys-Mocca-Mousse	Glas	2,60 €
Cappucino von schwarz-weißer Mousse au Chocolat	Glas	2,60 €
Rote Grütze von ganzen Beeren auf Vanille-Sahne-Quark	Port.	2,60 €
Salat von frischen Früchten	Glas	2,60 €
erfrischende weiße After-Eight-Schokomousse mit After Eight & frischem Minzblatt garniert	Glas	2,70 €



Dessertkirschen auf köstlichem Sahnequark & knusprigem Crunchymüsli mit Schokozigarre ... sieht nicht nur lecker aus :-)	Glas	2,70 €
Griesflammeri mit Mandeln und Kirschsoß'	Stck.	2,70 €
leichte Maracuja-Pfirsich-Joghurtcreme mit Schokozigarre lecker angerichtet - mmmhhhh !	Glas	2,70 €
weiße Prosecco - Mousse mit Limettengarnitur	Port.	2,70 €
hausgemachte Mousse au chocolate mit Eierlikör-Spiegel	Glas	2,70 €
hausgemachte Pannacotta-Creme mit fruchtiger Beerengarnitur	Glas	2,70 €
Ananasragout auf Schokocreme mit Mandelstiften	Port.	2,70 €
hausgemachte Pannacotta-Creme mit Mango-Schaum	Glas	2,80 €
köstliche hausgemachte Crème brûlée (sollten unsere Servicekräfte vor Ort sein, so werden wir die Crème brûlée frisch vor Ihren Gästen a 'la Minute caramellisieren!) Mindestabnahmemenge 30 Stück	Stck.	3,60 €



Das gibt es auch in Groß...

halbierte Weißweibirnen mit Mousse áu Chocolat gefüllt	Port.	2,40 €
Mousse au chocolate	Port.	3,10 €
Duett von schwarzer und weißer Mousse áu Chocolat	Port.	3,20 €
unser beliebtes Schlemmerdessert mit leichtem Vanille-Sahne-Quark	Port.	3,40 €
weiße Baileys-Mocca-Mousse	Port.	3,50 €
hausgemachte Pannacotta-Creme mit fruchtiger Beerengarnitur	Port.	3,50 €
locker-leichte Weinschaumcremé auf Himbeerbett	Port.	3,50 €
Pannacotta-Creme mit Mangoschaum & Orangen - Mandel - Garnitur	Port.	3,60 €
hausgem. Bayrisch-Creme auf Orangenfilets	Port.	3,80 €

Frische Vitamine:

Salat von frischen Früchten der Saison	Port.	3,40 €
Carpaccio von frischen filetierten Früchten mit gerösteten Mandelsplittern und Orangenlikör beträufelt	Port.	3,60 €
eine erlesene Auswahl filetierter frischer Früchte der Saison auf italienischem Porzellan angerichtet - Tagespreise -		



Feines aus der warmen Dessertküche:

warmer Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	Port.	3,30 €
original schwäbischer Kirschenmichel mit Vanillesauce	Port.	3,30 €
köstliche Apfelküchle mit hausgemachter Vanillesauce & Zimtzucker Sollte unser Servicepersonal mit vor Ort sein, so bereiten wir Ihnen die Apfelküchle gerne ganz frisch á-la-Minute vor Ihren Gästen zu!	Port.	3,40 €
schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Port.	3,50 €
köstliche Mini-Apple-Pancakes (Apfelpfannkuchen) mit Zimt-Zucker - natürlich frisch vor Ihren Gästen zubereitet (ab 50 Portionen)	Port.	4,00 €
Wir bereiten frisch vor Ihren Gästen in der Riesenpfanne: original österreichischen Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, Preiselbeeren und Puderzucker (ab 50 Portionen)	Port.	4,00 €

Sämtliche der o. g. Kosten verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

