



FEESTELIJKE DESSERT IDEEËN!

Wij bieden U een ruime keuze in diverse zoetigheden om voor Uw gasten te presenteren.

Bavarois

Een bavarois is een luchtig dessert van slagroom en op basis van verse vruchtenpuree.

Vruchten smaken:

Aardbeien – Amarena kersen – Ananas – Frambozen
Bloedsinaasappel – Citroen – mango – passievruchten

Overige smaken:

Cappuccino – Amandel & Amaretto

Onze Klassiekers:

Mousse au Chocolate.

Luchtige mousse van couverture chocolade geparfumeerd met cointreau.

Tiramisú.

Een Italiaans dessert gebak met koek, mascarpone, Amaretto, koffie en cacao.

Witte chocolademousse.

Luchtige mousse van witte Callebaut couverture.

Panna cotta.

Italiaanse kookpudding geserveerd met rode vruchten confituur.

Crème Brûlée*.

(niet in de "mini" vorm verkrijgbaar)

Een klassieke Franse vanillepudding met gekarameliseerde suiker

Tutti Frutti.

Gesuikerde gewelde vruchten in eigen kruiden siroop.

Vers fruit salade.

Geserveerd met geslagen room of advocaatsaus.

**Aardbei romanoff. (mei t/m september)

Met likeur gemarineerde aardbei - merengue - advocaat - chocolade - munt.

Voor onze niet zoet liefhebbers!

Ook bieden wij U de mogelijkheid om in overleg een kaasplateau samen te stellen als dessert. Compleet met noten, gedroogde zuidvruchten, verse vijgen, dadels, portsiroop, en diverse brood soorten.

Kosten:

Mini dessert disposable glaasje	€ 2,00 per stuk (bavarois – klassiekers)
Mini dessert retour glaasje	€ 2,75 per stuk (bavarois – klassiekers)
Dessert in retour glas	€ 3,95 per stuk (bavarois – klassiekers)
Taartje 5-6 personen	€ 19,95 per stuk (bavarois – klassiekers)
Buffet vanaf 20 personen	€ 8,50 pp (2 x bavarois + 2 x klassiekers + kaas)
Kaasplateau	vanaf € 6,00 pp (5 soorten kaas + supplement vanaf 10 personen)

Leveringen dagelijks in overleg. Bestel termijn minimaal 5 dagen.

Wij danken u voor uw belangstelling in één of meerdere van onze producten.
Informeer naar onze leveringsvoorwaarden.

Prijswijzigingen voorbehouden 01-02-2025