



FEESTELIJKE DESSERT IDEEËN

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

Bavarois

Een bavarois is een luchtig dessert van slagroom en vaak op basis van verse vruchten puree

Vruchten smaken:

Aardbeien – Amarena kersen – Ananas – Frambozen – Williams peren
Mandarijntjes – Bloedsinaasappel – Citroen – Banaan

Dubbele smaken:

Yoghurt bosbes – Yoghurt & Limoen – Appel & Kaneel

Overige:

Cappuccino – Amandel & Amaretto

Onze Klassiekers:

Mousse au Chocolade,

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,

Een klassieke Franse vanillepudding met gekarameliseerde suiker

Tutti Frutti,

Gesuikerde gewelde vruchten in eigen kruiden siroop.

Vers fruit salade,

Geserveerd met geslagen room en/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, stroop, honing en diverse brood soorten.

Kosten:

Mini dessert € 2,25 per stuk (bavarois – klassiekers)

Taartje 5-6 personen v.a. € 18,50 per stuk (bavarois – klassiekers)

Buffet vanaf 25 personen v.a. € 8,50 pp (2 x bavarois + 2 x klassiekers + kaas)

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 01-04-2023