

# DESSERT INSPIRATION

## KLASSIKER & LIEBLINGSDESSERTS

Mousse au Chocolat (auch zweifarbig oder mit Chili möglich)

Vanillemousse

Crème brûlée

Panna Cotta mit Beerenspiegel oder Tonkabohne

Tiramisu (klassisch oder z. B. mit Amaretto, Orange oder Pistazie)

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Macarons (z. B. Himbeere, Pistazie, Salzkaramell)

## FRUCHTIG & LEICHT

Zitronen-Tarte oder Zitrus-Törtchen

Mangoschaum mit Passionsfrucht

Pfirsich-Mascarpone-Creme im Glas

Erdbeer-Basilikum-Tiramisu

Sorbet-Auswahl (z. B. Champagner, Blutorange, Cassis)

## DEKADENT & BESONDERS

Schoko-Trüffelcrème mit Goldflocken

Cheesecake im Mini-Glas mit Salzkaramell

Champagner-Panna-Cotta mit kandierten Weinbeeren

Haselnuss-Parfait mit Krokant und Espressoschaum

Weiße-Schokolade-Mousse mit Lavendel oder Rose

Nougat-Semifreddo mit Pistazien und Feigen

Dessert-Etagere mit Pralinés, Früchten und Mini-Crèmes