

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 Pralines, Früchten und Mini-Crèmes