Mini Patisserie Liste

Ananas Royal Creme Bavaroise mit Ananas und Rouladenschnecken	
Toblerone Mousse Schokoladenmousse mit Tobleronestück	
Cremeschnitten Blätterteig geschichtet mit Vanillecreme und Zuckerdeckel	
Joghurt – Traum Joghurtcreme und Fruchtcreme	
Stracciatella Joghurtcreme mit Schokoladenstücken	
Schwedenschnitten Biscuit, Vanillecreme, und Rahm. Überzogen mit Marzipan	
Pate à choux Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme (auf Anfrage mit verschiedenen Aroma oder Früchten)	
Fruchttörtli Mürbteigbödeli mit Vanillecreme und frischen Früchten	

Vermicelletörtli oder Erdbeertörtli (Saisonal) Mürbteigbödeli mit Vanillecreme und Vermicelle oder Erdbeeren	
Vanillecornet Gefüllte Blätterteigcornet mit Vanillecreme	
Panna Cotta Holunderblüten mit Früchten nach Wahl z.b. Erdbeeren, Wldbeeren, Orangen, u.v.m.	
Rouladen Gefülltes Biscuit, verschiedene Aromen	
Schwarzwälderschnitten Schoggi-Biscuit gefüllt mit Rahm und Kirschen Das Biscuit wird mit etwas Kirsch getränkt!	
Mousse Verschiedene Mousse	
Fruchtsalat Verschiedene Früchte	
Mohrenkopf Bisquit gefüllt mit Vanillecreme und Schockoladenglasur	

Weitere Patisserie und Ideen auf Anfrage.

Mini Kuchen Liste

Rüeblitörtli

Muffins

Brownies

Schokoladenkuchen mit Haselnüssen

Streuselkuchen

Versch. Früchte z.B. Waldbeeren, Äpfel, Birnen, Aprikosen, usw.

div. Cakestücke

Für ein Mini Dessertbuffet empfehle ich 3 - 4 Stück pro Person. Bei Dessertliebhabern dürfen es durchaus 4 – 5 Stück sein. Jedoch empfehle ich hier 1/4 der gesamten Menge Mini Kuchen zu wählen, welche auch später verzehrt werden können.

Anfragen für eine Bestellung bitte min. 1 Woche im Voraus, gerne helfe ich Ihnen bei Fragen.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte!

079 742 27 23
stefanie@arnold.gs

Zu Beachten: grosszügige Kühlmöglichkeiten an Ihrem Festort!

Preise:

Mini Patisserie 2.50 CHF / Stück

Mini Kuchen 2.- CHF / Stück