



## Vorschläge für Ihr Dessertbuffet

- Gebrannte Creme
- Schoggimousse weiss und dunkel
- Himbeerquarkcreme, Erdbeerquarkcreme
- Caramelchöpfli, Orangentiramisu
- St. Honoréschnitte, Erdbeerblättereigschnitte
- Zwetschgen-, Aprikosenstreuselschnitte
- Cremeschnitte am Meter dekoriert
- Diverse Torten nach Sortiment:  
Schwarzwälder, Quark, Erdbeer, Erdbeerspezial, Kirsch, Steigerhaus, Truffes, Schwarzwälder mit Kirsch und Kirschen, St. Honoré, Quark-Himbeer, Quark-Zitrone, California, Junior, Rehwald, Schoggi-Sinfonie, Apfel, Schümli-Pflümli
- Frischer Fruchtsalat
- Hausgemachte Glace: Vanille, Erdbeer, Himbeerjogurt, Schoggi, Haselnuss, Stracciatella, Mocca, Kiwi, Mango, Mandarinen
- Himbeertraum / Vacherintorte / Schwarzwäldereistorte / Flawiler Parfait / Biberfladen Parfait mit Zwetschgen
- Petit fours / Flaburgerli / Amaretti aux Kirsch
- Praliné Maison / Hauskonfekt / Caramel Tuilles
- Linzertorte / Birnbrot / Hefestollen / Zitronencake / Amarettogugelhopf

### Saisonbedingt:

- Vermicelles mit Meringues
- Apfelstrudel mit Sauce Anglaise
- Fett gebackenes (Berliner, Zigerkrapfen, Schenkeli)
- Ballon Louise (Rhabarbermousse mit Caramel-Zimtglace und Mandelsplitter)
- Chriesitschoppen
- Mandarinen Givreé

Ab 20 Personen	ca. 4 verschiedene Desserts
Ab 50 Personen	ca. 6-8 verschiedene Desserts
Ab 100 Personen	ca. 10-12 verschiedene Desserts

Pro Person	Fr. 8.00 bis 15.00 oder nach Absprache
Service Stunde	Fr. 35.00
Transport	Nach Absprache

Als besondere Attraktion gilt unser Doberino, vom Chef bedient.  
Wir bemühen uns um einen prompten Service und danken für Ihre Anfrage.

---