



gastfreunde

Desserts

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Weintrauben und Walnüssen

In Bohnenkrautöl eingelegter Ziegenkäse mit Nussbrot

Käse Brett mit verschiedenen Rhöner Käsespezialitäten

Auflauf von Beeren, Kirschen oder Aprikosen und Vanillesauce

Karamellpudding mit frischen Beeren

Dreierlei gebrannte Cremes – Tahiti-Vanille,
Mandarine und Valrhona-Schokolade

Frische Beeren mit Holunderblütensahne

Walnusseisparfait mit Zwetschgenkompott

Apfelkräpfli mit Zimt und Zucker

Holunderblütenmousse

Beerenmousse

Mousse von weißer und dunkler Schokolade oder von Nougat

Bayerische Creme Vanille, Erdbeere oder Schokolade

Rote Grütze mit Vanillesauce oder flüssiger Sahne

Limonen-Joghurt-Törtchen

Eisparfait Vanille, Schokolade, Quitte oder Walnuss

Zimt- oder Lebkuchenparfait mit Rotweibirnen

Frischer Obstsalat in kleinen Gläschen

Tiramisu

Apfeltarte mit Sauerrahm

Glühweingugelhupf mit Vanillesahne

Lebkuchenstrudel mit Vanillesahne

Gewürzkuchen mit Zwetschgenröster

Orangenfilets mit Sternanis und Stangenzimt mariniert

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Limettencreme

Am Büfett gebackene Crêpes mit verschiedenen Füllungen