

### Desserts im Gläschen oder pro Stk.

*Foodfabrik produziert alles frisch und auf Auftrag, daher erlauben wir uns die Menge pro Sorte pro ungefähre Anzahl Gäste zu offerieren. Wir rechnen für ein Dessertbuffet 2-3 Stk/Gläser pro Person.*

Tiramisu		
Panna Cotta mit Früchten	CHF	4.90
Weisse Toblerone Schokoladenmousse	CHF	4.90
Dunkle Toblerone Schokoladenmousse	CHF	4.90
Dunkle Schokoladenmousse mit Schlagrahm	CHF	4.90
Beeren Mascarpone (saisonal)	CHF	4.90
Gebrannte Creme	CHF	4.90
Vermicelle mit Schlagrahm und Merengue (saisonal)	CHF	4.90
Mini-Schokoküchlein pro Stk.	CHF	2.90
Limetten-Ricotta Mousse	CHF	4.90
Cheesecake im Glas	CHF	4.90
Apfelcreme mit Krokant	CHF	4.90
Zwetschgen-Crumble im Glas (saisonal)	CHF	4.90
Joghurt mit Passionsfrucht im Glas	CHF	4.90
Brownie im Glas mit Mascarpone und Blaubeeren	CHF	5.90
Caramelköpflli	CHF	4.90
Fruchtsalat saisonal	CHF	4.90

### Desserts in der Schale

(ab 20 Personen)

Tiramisu	CHF	7.90
Weisses Toblerone Schokoladenmousse	CHF	7.90
Dunkles Toblerone Schokoladenmousse	CHF	7.90
Beeren Mascarpone	CHF	7.90
Fruchtsalat saisonal	CHF	7.90
Orangensalat (saisonal)	CHF	7.90
Gebrannte Creme mit Mandeln	CHF	7.90

### Desserts individuell

New York Cheesecake nach Original Amerikanischem Rezept	CHF	69.00
Roberto's Schokoladenkuchen mit Puderzucker	CHF	39.00
Boca di Rosa (kleines Schokoküchlein) dazu Vanilleglace, Früchte und Rahm	CHF	9.50
Dessert Glas (Auswahl oben), ausgarniert mit Früchten auf dem Teller	CHF	7.90

### Käseplatte

(ab 20 Personen)

Feine Käseplatte mit div. Sorten, garniert mit Früchten dazu Brot	CHF	11.90
--	-----	-------

**Weitere Dessertwünsche servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.**