



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Il buffet di dessert



Quasi sempre, quando organizziamo una festa, c'è un momento clou e non perché noi lo definiamo così o perché sia nei programmi, no, semplicemente accade. Spesso gli ospiti, al termine dei festeggiamenti, ci dicono cosa li ha colpiti: non tanto la sorpresa di tanti piccoli dessert, bensì le emozioni, le candele, che con la loro luce rischiarano un piccolo sentiero, a volte anche di 100 metri, percorso con la stessa trepidante attesa da ospiti e padroni di casa a fare da guida, senza che nessuno di loro sappia dove li porterà, finché davanti ai loro occhi non si apre una distesa di candele che illuminano altrettante piccole dolci delizie, il tutto allestito in una sala o in mezzo a un prato.

“Vogliamo complimentarci di cuore con il vostro team: una tavolata meravigliosa, ottimi stuzzichini per l'aperitivo, menu prelibati, per concludere con il trionfo del magnifico buffet di dessert.”

Eduard Enrich, Lagundo, Merano.





HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Il buffet di dessert

SILVER

I dessert vengono proposti in cassette di legno

Panna cotta in bicchiere con mele e vaniglia del Madagascar



Terrina di cioccolato amaro al Calvados



Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi, mele e menta



Tartufo al Calvados in sacchetti dorati

GOLD

I dessert vengono proposti in cassette di legno

Panna cotta in bicchiere con mele e vaniglia del Madagascar



Spiedini di frutta



Terrina di cioccolato amaro al Calvados



Strudel di mele servito tiepido



Tartufo al Calvados in sacchetti dorati

PLATINUM

Ricco buffet di dessert

Panna cotta in bicchiere con mele e vaniglia del Madagascar



Terrina di cioccolato amaro al Calvados



Spiedini di frutta



Mousse di cioccolato bianco con caffè e alkekengi



Rotolino al grano saraceno con mirtilli rossi, mele e menta



Terrina di yogurt con fragole e vaniglia



Tartufo al Calvados in sacchetti dorati

