



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Die Dessertinszenierung



Fast jedes Mal, wenn wir ein Fest machen, gibt es einen „Höhepunkt“. Nicht weil wir es so nennen oder meinen, dass es so sei. Nein, es ist so, dass es uns die Gäste anschließend an das Feste sagen: Vielleicht nicht einmal wegen der vielen kleinen Desserts, die Sie plötzlich vorfanden, sondern wir glauben vielmehr wegen der Emotionen und der vielen Kerzen, vielleicht auch wegen dem Kerzenweg, der Sie manchmal an die 100 Meter weit führt, - die Gastgeber voraus, die Gäste hinter her. Keiner weiß wohin...! Bis plötzlich in einem Raum oder auch mitten auf einer Wiese ganz viele Kerzen brennen und einige hunderte kleine Desserts zeigen sich im Schein von vielen, vielen Kerzen...

"Wir möchten Ihrem Team ein riesengroßes Lob aussprechen. Das Decken der wunderschönen Tafel, die Köstlichkeiten zum Aperitif, das tolle Essen und als ganz besonderes Highlight das Nachspeisenbuffet, ein Traum schlechthin."

Eduard Enrich, Algund, Meran.



Die Dessertinszenierung

SILBER

Die Dessertinszenierung im Holzkistchen

Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
✦
Terrine von der Bitterschokolade mit Calvados
✦
Schwarzpflentroulade mit Preiselbeeren, Äpfeln und Minze
✦
Calvadostrüffel im Goldsäckchen

GOLD

Die Dessertkreation auf der Holzschindel

Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
✦
Früchtespiesschen
✦
Terrine von der Bitterschokolade mit Calvados
✦
lauwarmer Apfelstrudel
✦
Calvadostrüffel im Goldsäckchen

PLATIN

Die große Dessertinszenierung

Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
✦
Terrine von der Bitterschokolade mit Calvados
✦
Früchtespiesschen
✦
Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis
✦
Schwarzpflentroulade mit Preiselbeeren, Äpfeln und Minze
✦
Terrine vom Ziegenjogurt mit Erdbeeren und Vanille
✦
Calvadostrüffel im Goldsäckchen

