



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.



HANNAH & ELIA

great events fine cooking

Dessertinszenierung **SILBER**

Die Dessertinszenierung im Holzkistchen

- ★ Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
- ★ Terrine von der Bitterschokolade
- ★ Schwarzplentenroulade mit Preiselbeeren, Äpfeln und Minze
- ★ Calvadostrüffel im Goldsäckchen

Dessertinszenierung **GOLD**

Die Dessertkreation auf dem Holzbrett

- ★ Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
- ★ Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis
- ★ Terrine von der Bitterschokolade
- ★ Schwarzplentenroulade mit Preiselbeeren, Äpfeln und Minze
- ★ Calvadostrüffel im Goldsäckchen

Dessertinszenierung **PLATIN**

Die grosse Dessertinszenierung

- ★ Panna cotta mit Äpfeln und Vanille aus Madagaskar im Becher
- ★ Terrine von der Bitterschokolade
- ★ Früchtespiesschen
- ★ Mousse von weisser Schokolade mit Kaffee und Physalis
- ★ Schwarzplentenroulade mit Preiselbeeren, Äpfeln und Minze
- ★ Joghurtterrine mit Erdbeeren und Vanille
- ★ Calvadostrüffel im Goldsäckchen