

**BusyBee**

## *Ein kleiner Blick in die Küche*

Was darf es für Sie sein? Fingerfood – kalt, süß oder warm, oder lieber Gabelbissen oder Wraps?  
Wie wäre es mit Business Lunch?  
Oder passt ein reichhaltiges, variables Buffet besser zu Ihrer Veranstaltung?

Nun, lassen Sie sich unsere Variationen durch den Kopf gehen bzw. lassen Sie sich unsere Vorschläge auf der Zunge zergehen. Die sicherlich schwierige Entscheidung können wir Ihnen nicht abnehmen, aber wir beraten Sie gern und bereiten Ihnen selbstverständlich ein individuelles Angebot auf Anfrage vor!



## *Fingerfood*

Lecker, handlich und unkompliziert: Ob Canapées, kalt-warmes Fingerfood, lecker belegte Brötchen oder Gabelbissen. Vielfalt pur – Sie haben die Wahl!

### **Halbe Brötchen, Partybrötchen und Canapées belegt**

*Einfache Auswahl*

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück*

*Ab € 1,50 pro Stück, zzgl. MwSt*

7-min Ei und frische Kresse

Frischkäse, Gurke, Radieschen und frische Kresse

Röstpaprika-Hummus und gegrillte Zucchini

Tomatencreme und gegrillte Zucchini

Tomate-Mozzarella und frischer Basilikum

Rosmarinschinken und schwarze Oliven



Kasslerbraten und Gürkchen  
Brandenburger Salami und Gurke  
Luftgetrocknete Salami und schwarzer Olive  
Deftige Mettwurst und Gürkchen  
Gebratene Poulardenbrust und Orangenfilet  
Coppa di Parma und Olive  
Norwegischer Räucherlachs und Senf-Dillmarinade  
Dänisches Lachstartar und Dillsträußchen  
Französischer Camembert und blaue Traube  
Emmentaler Käse und rote Paprika  
St. Albray und Walnusskern  
Gegrillte Paprika mit Schafskäse und Pinienkernen  
Ziegenfrischkäse und Feigensenf

### **Hochwertige Auswahl**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück  
Ab € 1,60 pro Stück, zzgl. MwSt*

Avocadocrème und getrocknete Tomate  
Karotten-Ingwer Tapenade  
Pikanter Hirseaufstrich und Röstpaprika  
Prager Schinken und Chili Cheddar  
Ricottacreme mit Putenbrust und Paprika  
Gebratene Hähnchenbrust und Curry-Linsenmousse  
Fenchelsalami und schwarze Olive  
Wildsalami und Birnenspalte  
Zartes Roastbeef und Gurken-Relish  
Geräucherte Entenbrust und Orangen-Chutney  
Rosa Entenbrustscheibe und gegrillte Ananas  
Rosa Tafelspitz und Aprikosen-Chutney  
Rinder-Carpaccio und Parmesan  
Dill-Räucherforelle auf Zitronen-Bohnencreme  
Thunfisch-Kapern-Schmand mit Löwenzahn  
Graved Lachs und Senf-Dillmarinade  
Riesengarnele auf Avocado-Dip  
Koriander-Lachs Tartar mit Ei und Kresse  
Ziegenfrischkäse mit Feigen und Koriander Tomate  
Crème de Prés und Pfefferkäse  
Gorgonzolacrème und Traube auf Walnussbrot  
Taleggio auf Cayenne-Butter und Feigensenf  
Tete de Moin-Blüten und Petersilie



## **Krustenbrot-Ecken, Berliner Klappstulle vom ofenfrischen Bauernbrot, Halber Sesam-Bagel, Kleine Laugenbrezel und Sandwiches herzhaft belegt**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück*

*Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt*

Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola  
Thymianfrischkäse, geflammte Paprika und Rucola  
Hummus, Antipasti-Gemüse und Rucola  
Kasslerbraten, süßem Senf und Rucola  
Olivencreme, Hähnchenbrust, Parmesan und Rucola  
Rinderhacksteak mit Cole-Slaw und geröstetem Speck  
Roastbeef mit Senf-Roquefort-Mayonnaise und Rucola  
7-min Ei mit gegrillten Speckstreifen und Feldsalat  
Eier-Schnittlauch-Frischkäse mit Sardelle und Sprossen  
Lachstartar, Meerrettichfrischkäse und Feldsalat  
Thunfischcrème, Limone, Römersalat und Kapern  
Avocadocreme, Camembert und Feldsalat  
Tomatencreme, Rucola, Emmentaler Käse und Gurke  
Schafskäsecreme, getrocknete Tomate, Rucola und Zucchini-scheiben

### **Wraps**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 6 Stück*

*Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt*

Wrap mit Kichererbsenmousse, Rucola, gegrillter Aubergine & Zucchini  
Wrap mit Avocadomousse, Römersalat und Antipasti-Gemüse  
Wrap mit Frischkäse, Rucola und getrockneter Tomate  
Wrap mit Cole Slaw und Römersalat  
Wrap mit Barbecue Chicken und Rucola  
Wrap mit Texas Steakstreifen, Rucola und BBQ Soße  
Wrap mit Chili con Carne und Rucola  
Wraps mit Räucherlachs, Römersalat und Kräuter Schmand  
Wrap mit Thunfischfüllung und Rucola  
Wrap mit Schafskäsefüllung, Oliven und Römersalat



## **Fingerfood Kalt serviert**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück*

*Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt*

Vegetarische Reispierröllchen mit Rucola-Füllung  
Mini-Wrap mit Hummus und gegrillter Zucchini  
Tomate-Mozzarella Spieß mit Basilikum  
Kräuter-Pistazien-Falafel mit Tomaten -Joghurdip  
Saltimbocca von der Poularde mit Parmaschinken und Salbei  
Schweinemedallions mit Pflaumensoße am Zitronengrasspieß  
Kleine Rinderroulade mit Rucola und Parmaschinken  
Berliner Mini-Boulette mit Estragon-Senf  
Kleiner Artischockenboden mit Shrimps-Salat  
Crêpes-Röllchen mit Norwegischem Räucherlachs und Blattspinat  
Kleine Kartoffelrösti mit Lachskaviar und Sour Creme  
Spieß mit scharfen Garnelen und Avocado  
Polentawürfel mit geschmorter Sardellen-Paprika  
Mini-Wrap mit Thunfischcrème und Sprossen  
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse  
Kräuter-Crêpes-Röllchen mit Paprika-Ziegenfrischkäse und karamelisiertem Honig

## **Fingerfood Warm serviert**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück*

*Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt*

Antipasti-Spieß mit Joghurt-Dip  
Kürbis-Kartoffelküchlein mit gerösteten Pinienkernen  
Gegrillte Pilze am Spieß in Sesam-Sojamarinade  
Bunter Hähnchenspieß mit frischer Paprika  
Yakitori Hähnchenspieß mit Erdnusssoße  
Hähnchen-Tikka mit Koriander und Joghurt-Dip  
Saté Spieß vom Rind mit Koriander Soja Dip  
Ragout von Zitronengras und Schweinefleisch im Blätterteig  
Medaillon vom Schwein, mit Parmaschinken und Dattel-Rucola-Füllung  
Backpflaume im Speckmantel  
Indische Samosas mit Chilisoße  
Mini-Pizzen, verschieden belegt  
Mexikanische Hackfleischbällchen auf pikanter Tomaten-Paprika-Salsa  
Mini-Hamburger, verschiedene Sorten  
Kleine Pita Taschen, verschieden gefüllt  
Brick Röllchen mit Auberginen-Lammfüllung und Tahin-Joghurt



Kleiner Rosenkohlspieß mit Entenbrust  
Surf- und Turfspeiß von Rinderfilet und Jakobsmuschel  
Tandoori Garnelenspieß, glasiert mit Apfel-Chutney  
Scampi-Spieße mit Rosmarin  
Mini Quiche mit Roquefort und Birne

### **Süßes Fingerfood**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Stück*

*Ab € 1,80 pro Stück, zzgl. MwSt*

Obstspeiß aus exotischen und regionalen Früchten  
Tartelettes gefüllt mit Vanillecrème und frischen Früchten  
Crêperöllchen gefüllt mit Mascarpone Joghurt Creme und Heidelbeeren  
Schokoküchlein mit Walnuss Sahne  
Variation kleiner Mini Berliner und Sahne-Windbeutel  
Bunte Macarons und süße Petit Fours

### **Beliebt und faszinierend – Gabelbissen**

Die ganze kulinarische Vielfalt in Schälchen oder Gläschen portionsweise heiß oder kalt serviert ist das Aha-Erlebnis einer jeden Veranstaltung. Salate, Suppen, Vorspeisen, Fleisch-Fisch- und vegetarische Variationen als greifbarer Genuss wird auf Ihrer Veranstaltung in aller Munde sein.

Probieren Sie es aus – das unbeschreiblich geschmackvolle Erlebnis!

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 12 Stück*

*Ab € 2,50 pro Stück, zzgl. MwSt*





# Office Lunch

Leicht und lecker, ob warm oder kalt. Diese Pause haben Sie sich verdient. Hier haben wir Ihnen einige Pakete geschnürt.

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

## **Paket 1**

*Wir kalkulieren 2 halbe Brötchen und 5 Teile Fingerfood / Person.*

*Gesamtpreis pro Person € 12,00 zzgl. MwSt*

Auswahl an halben belegten Brötchen (verschiedene Sorten, auch Vollkorn) herzhaft belegt mit: Tomate-Mozzarella und Basilikum, Rosmarinschinken und Paprika, deftiger Mettwurst und Gürkchen, luftgetrockneter Salami und Olive, Räucherlachs und Meerrettichsahne, Camembert und blauer Traube

Pikante Hähnchenspieße mit Paprika und Olive

Kleine Berliner Boulette mit Estragonsenf

Wrap-Röllchen gefüllt mit Kichererbsenmousse und gegrillter Zucchini

Champignons gefüllt mit Spinat und Schafskäse

Bunte Obstspieße

## **Paket 2**

*Wir kalkulieren 4 Teile Fingerfood und eine Portion Dessert / Person*

*Gesamtpreis pro Person € 9,80 zzgl. MwSt*

Kleine Laugenbrezel mit Emmentaler Käse und Radieschenscheiben

Kleine Laugenbrezel mit Leberkäse (hauchdünn), Meerrettichcrème und Feldsalat

Halber Sesam-Bagel mit Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola

Halber Sesam-Bagel mit Gurke, Lachstartar und Feldsalat

Schusterjunge mit Olivencreme, Rucola und luftgetrockneter Salami

Wrap mit Hummus, Rucola und gegrilltem Antipasti-Gemüse

Wrap mit Chili con Carne und Rucola

Chia-Pudding mit Himbeeren und Kokosmilch, im Glas serviert

## **Paket 3**

*Wir kalkulieren je 1 Portion Suppe und Dessert & 3 Teile Fingerfood / Person*

*Gesamtpreis pro Person € 11,00 zzgl. MwSt*

Warm aus dem Chafing-Dish:

Mailänder Tomatencremesuppe mit Basilikum. Dazu servieren wir frisches Baguette.

Pitabrot mit Röstpaprika Hummus und Brunnenkresse



Vollkorn-Sandwich mit Eier-Schnittlauch-Frischkäse, Sardelle und Sprossen  
Sandwich mit süßem Senf, Kasslerbraten und Feldsalat  
Pikante Hähnchenspieße mit Paprika und Olive  
Kartoffel-Brokkoli-Küchlein mit gerösteten Pinienkernen  
Vanillecreme auf Pflaumenröster mit Butter Crumble, im Glas serviert  
*Bei Bedarf: Suppengedeck und kleiner Teller € 1,00 / Person zzgl. MwSt.*

#### **Paket 4**

*Wir kalkulieren 1 Portion Suppe und 2 Klappstullen / Person  
Gesamtpreis pro Person € 7,00 zzgl. MwSt*

Warm aus dem Chafing-Dish:

Deftige Kartoffelcremesuppe mit/ohne Bockwurstscheiben. Dazu servieren wir frisches Baguette.  
Berliner Klappstulle vom ofenfrischen Bauernbrot herzhaft belegt mit:  
Röstpaprika-Hummus, Rucola und gegrillter Zucchini  
Thymianfrischkäse, Rucola, Hähnchenbrust und Parmesan  
Avocadocreme, Feldsalat und Camembert  
*Bei Bedarf: Suppengedeck € 0,70 / Person zzgl. MwSt.*

#### **Paket 5**

*Gesamtpreis pro Person € 15,00 netto*

Gezupfte Blattsalate mit Möhren- und Radieschenraspeln  
Dazu reichen wir Honig-Balsamico-Dressing, Joghurt-Wildkräuter-Dressing und geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne  
Warm aus dem Chafing-Dish:  
Hausgemachtes Hühnerfrikassée  
Gefüllte rote Paprikaschote mit Gemüse-Couscousfüllung in Jus  
Dazu reichen wir Brokkoligemüse und Butterreis.  
Mousse au Chocolat mit Bitterschokoladen-Blättchen  
*Bei Bedarf: Gedeckpauschale € 2,50 / Person zzgl. MwSt.*

#### **Paket 6**

*Wir kalkulieren je 1 Portion Curry, Salat und Dessert und 2 Teile Fingerfood / Person  
Gesamtpreis pro Person € 13,50 zzgl. MwSt*

Feldsalat mit geschwenkten Champignons und Kartoffeldressing, im Glas serviert  
Warm aus dem Chafing-Dish:  
Mildes Rotes Curry mit / ohne Hähnchenfleisch. Dazu servieren wir Reis.  
Krustenbrot-Ecke mit Tomate-Mozzarella, Pesto und Rucola  
Krustenbrot-Ecke mit Olivencreme, Hähnchenbrust, Parmesan und Rucola  
Krustenbrot-Ecke mit Schafskäsecreme, getrockneter Tomate, Rucola und Zucchini-scheiben  
Schokoladenküchlein mit Himbeere  
*Bei Bedarf: Gedeckpauschale (tiefer Teller, kleiner Teller, Besteck) € 1,20 / Person zzgl. MwSt.*





# Buffet & Menü

Unsere Buffets sind so vielseitig, wie die Anlässe, die wir begleiten.  
Sie werden speziell auf das gewünschte Niveau sowie den Anlass abgestimmt.  
Selbstverständlich lassen sich alle Speisen individuell zu einem kalt-warmen Buffet kombinieren.  
Wir beraten Sie gern bei der Auswahl.

## Suppen

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 2,50 pro Portion, zzgl. MwSt*

- Gelbe Linsen- Möhrensuppe mit gebratenem Blumenkohl
- Paprika-Kichererbsensuppe mit Spinat
- Gelbe Paprikacremesuppe mit frischen Kräutern
- Spanische Kartoffel-Avocadosuppe mit Oliven-Crostini
- Mailänder Tomatencremesuppe mit Basilikumstreifen
- Maiscrèmesuppe mit Sahne und Zucchini
- Spargelcrèmesuppe mit frischem Kerbel
- Waldpilzcrèmesuppe mit frischen Kräutern
- Kartoffelcrèmesuppe mit oder ohne Bockwurstscheiben
- Linseneintopf mit/ohne Bockwurstscheiben, Essig & Zucker
- Italienische Minestrone mit/ohne kleine(n) Speckwürfeln
- Kürbiscrèmesuppe mit Chili und Kokos-Schmand oder pikantem Hähnchenfleisch
- Mildes Cocos-Curry-Süppchen mit Gemüsestreifen und pikantem Hähnchen
- Samthühnersuppe mit grünen Erbsen und Spargel
- Weißer Bohneneintopf mit Tomate, Chorizo und Oliven
- Süßkartoffelsuppe mit Blattspinat einlage und/ohne gebratene(r) Chorizo
- Currysuppe mit Lamm und roten Linsen
- Broccolicrèmesuppe mit Garnelen und gerösteten Mandeln
- Ungarische Gulaschsuppe aus Rindfleisch und Paprika
- Klare Gemüsebrühe, mit Crêpes-Streifen, frischen Kräutern und/ohne kleinen Rindfleischwürfeln
- Chili Con Carne / Chili Sin Carne



## Salate

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 2,50 pro Portion, zzgl. MwSt*

Spinat-Radicciosalat mit Honig-Sojamarinade  
Pecorino-Apfel-Sellerie-Walnuss Salat  
Asiatischer Kohlsalat mit Limonen-Mayonnaise und Sesam  
Tomaten-Mozzarella Salat mit Pesto  
Pastasalat mit Fenchel und getrockneten Tomaten  
Nudelsalat mit weißen Bohnen und Paprika in Tomatensalsa  
Couscous Salat mit gebratenem Gemüse und/ohne Garnele  
Thai-Glasnudelsalat mit Sprossen, Gemüse, Muerr-Pilzen und Frühlingslauch  
Gebratene Champignons in Balsamico auf Feldsalat mit Kartoffeldressing  
Kartoffelsalat in Essig & Öl mit Radieschenstreifen  
Salat von der La Ratte Kartoffel mit Rucola und getrockneten Tomaten  
Muschelnudelsalat mit Broccoli, Peperoncino und gehobeltem Parmesan  
Thai Hähnchensalat mit Weißkohl, Erdnuss und Koriander  
Salat von Rindfleisch mit Tamarinde und Chili  
Puy Linsensalat mit Rauchfleisch, Meerrettich und Schnittlauch  
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse und Schnittlauchvinaigrette  
Farfalle-Salat in pikanter Tomatensalsa mit Oliven, kleinen Tomaten, Kapern und Sardinen  
Salat vom Oktopus mit weißen Bohnen, Kerbel und Tomaten-Limettenvinaigrette  
Bunter Reissalat mit gegrillten Garnelen und Mandelpesto  
Weiß-Grüner Spargelsalat mit Sardellen und Ei

## Vorspeisen

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 3,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Geschwenktes Antipasti Gemüse auf Rucola  
Gefüllte Pilze mit Gorgonzola und Blattspinat  
Kürbis-Hummus mit gerösteten Haselnüssen und Rosmarin  
Busy Bees Antipasti Auswahl  
Mariniertes Sesamhuhn mit Frühlingszwiebeln und Limetten-Soja-Soße  
Orientalische Fleischbällchen in Tomatenrelish und Pitabrot  
Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernöl mariniert, frischem Meerrettich und Kalbstafelspitz  
Kalbsfleisch in Thunfischsauce mit Kapern  
Mousse von der Räucherforelle belegt mit Apfel-Gurkensalat und Wasabicrème



## Hauptgänge Fleisch

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 7,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneter Tomate und Salbei in Rahmsauce  
Hühnchen Suprême mit Fenchelbutter in Orangen-Limonen-Sud geschmort  
Mildes rotes Thaicurry mit Gemüse und Hähnchenfleisch  
Provenzalisches Geflügelragout in Thymiansoße  
Geschmortes Kalbfleisch mit Lorbeer und grünen Oliven  
Gefüllte Kalbsbrust in Oregano-Jus  
Jungschweintrüben unter der Kräuterdecke mit Portwein-Zwiebelconfit  
Deftiger Kasslerbraten in Senfjus  
Schweinerückensteaks in Pfeffersauce  
Geschnetzelter Schweineschulter mit Pilzen in Rahmsauce  
Prager Schinken in kräftiger Jus  
Schweinebraten in Altbiersauce  
Geschmorte Rinderhüfte in gekörnter Dijonsenfsoße  
Turiner Rinderragout mit Oliven und Tomaten  
Geschmorte Lammhüfte in Barolo-Sauce mit cremiger Olivenpolenta

## Hauptgänge Fisch

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 7,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Wildlachsfilet in Zitronen –Sesam Kruste  
Asiatischer Buntbarsch in Butter gebraten mit Limonen und Tomaten in Kapernsauce  
Rotbarschfilet aus dem Ofen, auf Paprika-Pinienkern-Gemüse  
Saibling gebraten auf Kaiserschoten-Tomatengemüse  
Gegrilltes Lachsfilet mit Artischockenherzen  
Auberginenlasagne mit Thunfisch und Kirschtomaten  
Zanderfilet, gedünstet auf Rahm-Lauchgemüse / Schmorgurke  
Pikante Lachslasagne mit Krabben-Kirschtomatensauce  
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat/auf Paprika Tomatensugo  
Gedünstetes Wildlachsfilet in Dill-Rieslingrahm



## Hauptgänge Vegetarisch

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 5,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Möhrenauflauf mit Kreuzkümmel, Kichererbsenmousse und Pesto  
Penne mit Bergchampignons und grünen Bohnen, in Sahnesauce mit Parmesan und frischem Dill  
Curry von Süßkartoffel und Aubergine  
Basilikum-Gemüse Lasagne mit Kokos-Limonensauce  
Cannelloni gefüllt mit Ratatouille und Ricotta und Feta gratinert  
Spanische Kartoffeltortilla unter der Champignon-Kräuter-Decke  
Pfannkuchen-Lasagne mit Spargel und Erbsen  
Salzburger Pilzragout mit Kräuterspätzle  
Spinat-Ricotta-Tortellini mit Tomatensoße  
Vegetarisches Ratatouillegemüse mit Olivenreis  
In grünem Pesto geschwenkte Pasta, mit gebratenem Gemüse und Pinienkernen  
Couscous-Pilz-Gemüse Pfanne mit Karotten-Minzsauce  
Kichererbsen-Curry mit Kartoffeln und grünen Erbsen  
Kürbis-Rosenkohl-Curry mit geschwenkten Schupfnudeln in Rote Linsen Sauce  
Gefüllte rote Paprikaschote mit Gemüse Couscous  
Mildes rotes Thaicurry mit Gemüse

## Gemüsebeilagen

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 2,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Frische grüne Bohnen mit gelber Paprika und Tomatenchili  
Gedämpftes Zucchini- Babymaisgemüse  
Kohlrabischeiben in Schnittlauchrahm  
Fenchel geschmort, mit Walnuss-Petersilie  
„Gelber“ Blumenkohl mit getrockneten Wiesenblüten  
Möhrensticks, gebacken in Kokosmilch und Ingwer  
Gebackenes Lauchgemüse mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Feta  
Würziger Meerrettich-Wirsing  
Gebratene Zucchini mit Couscous-Kruste  
Tomaten-Paprikagemüse mit Cashew-Kernen  
Vichy Karotten  
Buntes Paprikagemüse in weißem Balsamico



## **Sättigungsbeilage**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 2,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Reis und rote Bohnen in Kokosmilch und Oregano

Rigatoni mit Buttersalbei

Thailändischer Duftreis

Penneauflauf mit Pecorino und rotem Pfeffer

Kräuterschupfnudeln mit kleinem Gemüse

Gratinierte Rahmkartoffeln

Kartoffelröstitaler

Butterspätzle mit Austernpilzen und Salbei

Penne Rigate mit Basilikum und Pinienkerne

Kartoffelgratin

## **Dessert**

*Mindestbestellmenge pro Sorte: 10 Portionen*

*Ab € 2,00 pro Portion, zzgl. MwSt*

Mousse au Chocolat mit Bitterschokoladen-Blättchen

Kaffee Schokolade Himbeer-Trifle

In Orangen marinierte Eierpfannkuchen mit frischem Beerenschmand

Dicke Kirschsuppe mit Baisersahne und Limone

Vanille-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

Rhabarbergötterspeise mit sizilianischer Mandelcrème

Frischer Obstsalat, mariniert mit Limette und Granatapfelsirup, dazu kandierte Walnüsse

Joghurtmousse mit Beerenkompott

Kokos-Panna Cotta mit Himbeermark

Erdbeer Panna Cotta mit Minze

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mascarpone-Quarkcreme auf Waldbeerenragout und Sahnebaiser

Vanillecrème auf Aprikosenkompott und Butter-Crumble

Vanillecrème mit Pflaumenkompott

Grießflammerie auf Zimt-Aprikosen

Milchreis mit Zimtzucker und Kirschen

