



Desserts – ab 10 Portionen pro Artikel

| | Preis | Menge |
|---|--------|-------|
| 875. Schwarzwälder Kirsch-Trifle | 5,50 € | |
| 800. Rote Beeren Grütze mit Bourbon Vanillesauce | 5,50 € | |
| 802. Salat von frischen Früchten, mit Gran Marnier verfeinert – (vegan) | 5,90 € | |
| 813. Stracciatella-Mousse, mit Frischobst garniert | 5,50 € | |
| 801. Mousse au Chocolat, handgeschlagen, mit Bourbon-Vanillesauce | 5,50 € | |
| 808. Apfelstrudel mit Sahne oder Bourbon-Vanillesauce | 5,50 € | |
| 815. Crêpes mit Fruchtfüllung oder Schokoladenfüllung | 5,50 € | |
| 811. Schokoladencreme mit Mandelsplitter | 5,50 € | |
| 820. Mousse au Vanille mit Schokoladenflocken | 5,50 € | |
| 850. Walnuss Creme, verfeinert mit Nüssen | 5,50 € | |
| 852. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen | 5,50 € | |
| 838. Frische Feigen an einer Bananen-Sahnecreme | 5,90 € | |
| 826. Mango-Mousse mit gehackten Pistazien | 5,50 € | |
| 872. Baileys-Mousse mit Schokoladenplättchen | 5,50 € | |
| 823. Zitronen-Mousse mit Schoko-Raspel | 5,50 € | |
| 874. Lebkuchen-Mousse auf Pflaumenragout | 5,50 € | |
| 873. Apfel-Pumpernickel Tiramisu | 5,50 € | |
| 804. Tiramisu – Spezialität des Chefkochs | 5,50 € | |
| 805. Joghurtcreme mit frischen Früchten der Saison | 5,50 € | |
| 806. Mandarinen-Quark-Creme | 5,50 € | |
| 851. Frischer Griechischer Joghurt mit Rote-Grütze-Topping | 5,50 € | |
| 483. Kleine Fruchtspießchen mit Frischobst (vegan) | 3,60 € | |

Einige Produkte können allergene Stoffe enthalten. Bei Bedarf geben wir Ihnen gerne nähere Informationen.

Alle Preise verstehen sich pro Portion und zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Irrtümer und Preisänderungen behalten wir uns vor.
Stand: 02/2024, Metzgerei Kai Waibel

