



Art of Dessert

Sweets for my sweets

Preise und Auswahl Stand Jan. 2025

Art of Dessert

Das süße Highlight



Ihr Dessert Buffet

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine Vielzahl von süßen Ideen, um ein individuelles Dessertbuffet zu kreieren! Unser Geheimitipp: Beginnen Sie Ihr Buffet mit dem Anschnitt Ihrer Hochzeitstorte und sparen Sie sich so das Gedeckgeld – so wird es doppelt süß!



Kuchen vom Veranstalter

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erheben wir ein Gedeckgeld.

Traditionell wird das Anschneiden der Hochzeitstorte vom Brautpaar übernommen, gefolgt von der Möglichkeit für die Gäste, sich ebenfalls zu bedienen.



Für den süßen Empfang

Macarons sind nicht nur als Dessert äußerst beliebt! Überraschen Sie Ihre Gäste bereits beim Aperitif mit bunten Macarons oder einem Eiswagen. Wir stehen Ihnen jederzeit beratend zur Verfügung!

Art of Dessert

Waffeln

Frisch gebackene Waffeln direkt vom Eisen auf den Teller. Mit Vanille- und Nussnougatsauce, Zimt-Zucker und Sauerkirschen.

Süße Tapas

Dreierlei saisonale und kreative Dessertvariationen, liebevoll angerichtet und fertig zum Zugreifen (1 Sorte ist )

Churros

Mit Zimt-Zucker, kultig in der Papiertüte auf die Hand! Dazu Schokoladensauce, salted Caramel und bunte Streusel

Macarons 3 Stück pro Person

Bunte Macarons gefüllt mit Erdbeere, Pistazie und Schokolade

Eiscreme

Ihr individuell gestalteter Wunscheisbecher, frisch von unseren Köchen kreiert.

Genießen Sie verschiedene Sorten hausgemachtes Eis, hergestellt aus 100 % natürlichen Zutaten, darunter eine  Sorte.

Dazu unsere Topping-Bar mit Saucen, Streuseln und vielen weiteren Köstlichkeiten.

Art of Dessert

Kaiserschmarrn

Frisch gebacken mit Vanillesauce, Apfelmus und feinen Mandelsplitter

Schlotfeger

Feine Hippenrollen in Zartbitterschokolade umhüllt. Frisch vor Ort gefüllt mit geschlagener Vanille-Panna Cotta-Creme und süßen Toppings

Mohnnudeln

Hausgemachte süße Schupfnudeln mit Mohn, Zimt-Zucker, Vanillesauce und Zwetschgenröster

Fruchtbar VEGAN

Eine Vielzahl an frischen exotischen Früchten und saisonalem Obst mundgerecht geschnitten

Mini Tartlets

gefüllt mit Lemoncurd & geblähten Marshmallows



Art of Dessert

2 Stationen	aus unserer Auswahl	pro Person	12,00 €
jede weitere Station	aus unserer Auswahl	pro Person	5,00 €
Macarons	3 Stück p.P.	pro Person	7,50 €
Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis
Gedeckgeld	für mitgebrachte Kuchen	pro Person	4,00 €
	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	4,00 €

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.