

DESSERT KARTÉ



2017

Dessertkarte:

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserer reichhaltigen Desserauswahl. Sie werden stets frisch für sie zubereitet und das schmeckt man auch. Falls sie ihre Lieblingsdesserts nicht in unserer Auswahl finden, dann kochen wir sie gerne für sie nach ihrem Rezept!

Über uns:



Es freut mich, Sie in der Welt von 1st Event begrüßen zu dürfen!

Sie haben LUST auf MEHR? Dann sind Sie bei uns genau Richtig. Denn sowie bei allen unseren Aufgaben und Tätigkeiten, geben wir uns auch bei der Auswahl der Produkte große Mühe, um Ihnen nur das Beste anbieten zu können.



Aus diesem Grund ist es uns besonders wichtig und natürlich auch eine Ehre, dass unsere Produktionsstätte im Kultur und Genusszentrum in Hörsching als Kulinarisches Erbe, AMA zertifiziert ist. Weiters wurden wir auch von der Austria BIO Garantie GmbH, nach einem genauen Kontrollverfahren, BIO-zertifiziert.

Daher legen wir ein besonderes Augenmerk auf frische, regionale und saisonale Produkte sowie deren Nachhaltigkeit. Um diese Vielseitigkeit zu gewährleisten, arbeiten wir nur mit von uns ausgewählten und regionalen Lieferanten zusammen, die uns mit qualitativen Produkten versorgen.



„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

Francois de La Rochefouca

Inhalt

DESSERT | CRÈME BRÛLÉE..... 10

Crème brûlée | Orange
Crème brûlée | Kaffee
Crème brûlée | Limetten
Crème brûlée | Kokos
Crème brûlée | Vanille

WARMES DESSERT | STRUDEL 11

Strudel | Milchrahmstrudel
Strudel | Apfel
Strudel | Birne
Strudel | Marille
Strudel | Zwetschke

WARMES DESSERT | TOPFENSTRUDEL 12

Strudel | Topfen
Strudel | Topfen Mandarine
Strudel | Topfen Himbeere
Strudel | Topfen Marille
Strudel | Topfen Heidelbeere

DESSERT | KNÖDEL - NUDEL..... 13

Knödel | Erdbeere
Knödel | Zwetschke
Knödel | Heidelbeere
Knödel | Marille



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Knödel | Himbeer - Rhabarber

DESSERT | KNÖDEL - NUDEL..... 14

Knödel | Topfenknödel

Knödel | Topfen - Nugart

Knödel | Mozartknödel

Nussnudel

Mohnnudel

DESSERT | WARME KÖSTLICHKEITEN 15

Kaiserschmarren

Marillentascherl

Mini Nougatpalatschinken

Gefüllte Topfenpalaschinken

Gebackenen Apfelradl

DESSERT | WARME KÖSTLICHKEITEN 16

Heidelbeerschmarren

Topfennockerl

Topfensouffle

Warmer Schokoladenkuchen

Griesschmarren

DESSERT | KUCHEN 17

Apfelstreuselkuchen

Marillenkuchen

Linzerschnitte

Sacherschnitte



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Schoko – Kokos

DESSERT | KUCHEN 18

Johannisbeer - Sahneschnitten
Kirsch - Blechkuchen
Original Cremeschnitte
Donauwelle
Erdbeer - Fruchtschnitte

DESSERT | KUCHEN 19

Himbeer - Sahneschnitte
Kirsch - Sandblechkuchen
Mandel - Bienenstichschnitte
Marmor Blechkuchen
Mohn - Butterstreusel-Blechkuchen

DESSERT | KUCHEN 20

Nuss - Karamell - Blechkuchen
Rhabarber - Erdbeer - Blechkuchen
Schoko - Kirsch - Blechkuchen
Schwarzwälder - Kirsch - Sahneschnitte
Spanische Vanilleschnitte

DESSERT | KUCHEN 21

Wiener Apfel - Blechkuchen
Zitronen - Blechkuchen
Zwetschgenblechkuchen
Schokoladen Muffin



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Heidelbeer Muffin

DESSERT | KALTE KÖSTLICHKEITEN 22

Petit fours

Schokoladenriegel

Kaffeecreme

Grießflammeri

Amaretto-Kirschcreme

DESSERT | KALTE KÖSTLICHKEITEN 23

Panna cotta

Duett von Geeisten Profiteroles

Schokoladenlasagne

Schokoladensouffle

Marzipan - Mohnmousse

DESSERT | JOURPLUNDER 24

Jour | Ribiselpolster

Jour | Rum-Kokos-Kipferl

Jour | Topfengolatsche

Jour | Früchteplunder

Jour | Mohnkrone

DESSERT | JOURPLUNDER 25

Jour | Apfelplunder

Jour | Marillenplunder

Jour | Buttercroissant

Jour | Nussschnecke



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Jour | Plunder Mix

DESSERT | FINGERTÖRTCHEN..... 26

Apfel - Honig Törtchen
Cappuccino Törtchen
Erdbeer - Pfirsich Törtchen
Kiwitörtchen
Litschi - Feigen Törtchen

DESSERT | FINGERTÖRTCHEN..... 27

Mango - Kokostörtchen
Orangen Törtchen
Prosecco - Himbeer Törtchen
Ribisel Törtchen
Remy Martin Törtchen

DESSERT | FINGERTÖRTCHEN..... 28

Rhabarbar - Erdbeer Törtchen
Waldbeer Törtchen
Punschspitz
Sacherspitz
Logodruck

DESSERT | MOUSSE..... 29

Mousse | Ananas
Mousse | Aprikose
Mousse | Blutorange
Mousse | Brombeere



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Mousse | Erdbeere

DESSERT | MOUSSE..... 30

Mousse | grüner Apfel

Mousse | Heidelbeere

Mousse | Blutorange

Mousse | Himbeere

Mousse | Johannesbeere

DESSERT | MOUSSE..... 31

Mousse | Kokosnuss

Mousse | Limette

Mousse | Mandarine

Mousse | Mango

Mousse | Maracuja

DESSERT | MOUSSE..... 32

Mousse | Sauerkirsche

Mousse | Schokolade-Haselnuss

Mousse | Piña colada

Mousse | Ananas - Kokos

Mousse | Mango - Pistazien

DESSERT | MOUSSE..... 33

Mousse | au Chocolat

Mousse | Johannesbeere

Mousse | Schokoladen - Duett

Mousse | Tiramisu



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Mousse | Lebkuchen

ALLERGIKER - SYMBOLÜBERSICHT: 34

A - Gluten, Getreide
C - Eier
E - Erdnuss
G - Milch oder Lactose
L - Sellerie
N - Sesam
P - Lupinen
B - Krebstiere
D - Fisch
F - Soja
H - Schalenfrüchte
M - Senf
O - Schwefeldioxid
R - Weichtiere

ALLERGIKER - ZUSATZINFORMATION:..... 35



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Crème brûlée

Der Klassiker - die süße Versuchung!

Crème brûlée ist ein köstliches Dessert mit einer knusprigen Karamellkruste. Es kann mit verschiedenen Aromen aromatisiert werden. Sollten Sie andere vorlieben haben, bereiten wir diese gerne nach Ihrem Rezept zu.

Crème brûlée | Orange

karmelisiert mit braunem Rohrzucker,
Orangenfilets und frischer Minze



Crème brûlée | Kaffee

karmelisiert mit braunem Rohrzucker,
geschmack aus feinsten Arabica Bohnen



Crème brûlée | Limetten

karmelisiert mit braunem Rohrzucker,
dazu gibt's weiße Schokolade und Minze



Crème brûlée | Kokos

karmelisiert mit braunem Rohrzucker,
mit Ananasstücken



Crème brûlée | Vanille

karmelisiert mit braunem Rohrzucker,
aus bester Bourbonvanille zubereitet



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Warmes Dessert | Strudel

Typisch österreichisch!

Ein Strudel ist ein herzhaftes, typisch österreichisches Dessert und wird typischerweise warm und mit Vanillesauce oder auf einem Fruchtspiegel serviert, auf Wunsch können die Strudel auch kalt serviert beziehungsweise bereitgestellt werden.

Strudel | Milchrahmstrudel

Hauchdünner Strudelteig mit flaumiger Füllung, Rosinen und Vanillesauce



Strudel | Apfel

Hauchdünner Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen



Strudel | Birne

Hauchdünner Strudelteig gefüllt mit Birnen



Strudel | Marille

Blätterteig gefüllt mit Topfen und Marillen



Strudel | Zwetschke

Hauchdünn gefüllter Strudelteig mit Zwetschken



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Warmes Dessert | Topfenstrudel

Typisch österreichisch!

Ein Strudel ist ein herzhaftes, typisch österreichisches Dessert und wird typischerweise warm und mit Vanillesauce oder auf einem Fruchtspiegel serviert, auf Wunsch können die Strudel auch kalt serviert beziehungsweise bereitgestellt werden.

Strudel | Topfen

mit Vanillesauce oder auf Fruchtspiegel



Strudel | Topfen Mandarine

mit Vanillesauce oder auf Fruchtspiegel



Strudel | Topfen Himbeere

mit Vanillesauce oder auf Fruchtspiegel



Strudel | Topfen Marille

mit Vanillesauce oder auf Fruchtspiegel



Strudel | Topfen Heidelbeere

mit Vanillesauce oder auf Fruchtspiegel



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Knödel - Nudel

Flaumig & Fruchtig!

Fruchtknödel oder süße Nougat-Topenknödel sind immer ein Hit.

Wir servieren Ihnen unsere kleinen Köstlichkeiten wahlweise mit Vanillesauce oder auf einem Fruchtspiegel. Oder wie wäre es mit herzhaften Nuss- oder Mohnnudeln?

Knödel | Erdbeere

Flaumige Erdbeerknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Knödel | Zwetschke

Flaumige Zwetschkenknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Knödel | Heidelbeere

Flaumige Heidelbeerknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Knödel | Marille

Flaumige Marillenkügelchen mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Knödel | Himbeer - Rhabarber

Flaumige Himbeer - Rhabarberknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Knödel - Nudel

Flaumig & Fruchtig!

Fruchtknödel oder süße Nougat-Topfenknödel sind immer ein Hit. Wir servieren Ihnen unsere kleinen Köstlichkeiten wahlweise mit Vanillesauce oder auf einem Fruchtspiegel.

Oder wie wäre es mit herzhaften Nuss- oder Mohnnudeln?

Knödel | Topfenknödel

Flaumige Topfenknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Knödel | Topfen - Nougat

Flaumige Topfen - Nougatknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Knödel | Mozartknödel

Flaumige Mozartknödel mit knusprigen Zuckerbröseln auf Vanillesauce oder Fruchtspiegel



Nussnudel

Flaumige Nussnudeln mit Butter - Zucker - Nussbröseln umhüllt mit Apfelmus



Mohnnudel

Flaumige Mohnnudeln mit Butter und Mohn umhüllt mit Vanillesauce oder mit Zwetschenröster



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Warme Köstlichkeiten

Die warmen Verführungen!

Im Folgenden haben wir für Sie die Klassiker unter den warmen Desserts zusammengestellt, es ist bestimmt für jeden etwas dabei.

Kaiserschmarren

mit Zwetschenröster, Staubzucker
und frischer Minze



Marillentascherl

in Zimtuckerbrösel auf
Fruchtpüree und Mandelkrokant



Mini Nougatpalatschinken

mit Schokoladensauce frischer
Schlagsahne und Minze



Gefüllte Topfenpalaschinken

an warmer Vanillesauce



Gebackenen Apfelradl

mit Zimtsauerrahm, Preiselbeeren
und Staubzucker



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Warme Köstlichkeiten

Die warmen Verführungen!

Im Folgenden haben wir für Sie die Klassiker unter den warmen Desserts zusammengestellt, es ist bestimmt für jeden etwas dabei.

Heidelbeerschmarren

an gesüßtem Honigjoghurt und
frischer Minze



Topfennockerl

mit Fruchtsauce



Topfensouffle

an Orangenragout mit
Bourbonvanille und Lavendel



Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigen Kern an
Himbeermark und Schlagobers



Grießschmarren

mit Rosinen, Apfelmus
oder Birnenragout



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kuchen

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Im Folgenden unsere flaumigen Kuchenstücke aus Oma's Rezeptbuch.

Apfelstreuselkuchen

unter krossen Butterstreuseln verbirgt
sich eine Füllung aus saftig-frischen Äpfeln und Rosinen.



Marillenkuchen

Flaumiger Teig mit
reifen Marillen



Linzerschnitte

ein Klassiker aus Nüssen,
Bröseln und Ribiselmarmelade



Sacherschnitte

für Schokoladenliebhaber
mit frischem Schlagobers



Schoko – Kokos

saftiger Schokoteig mit einer zarten
Kokosfüllung. Dekoriert mit Kokosflocken



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kuchen

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Im Folgenden unsere flaumigen Kuchenstücke aus Oma's Rezeptbuch.

Johannisbeer - Sahneschnitten

Köstlich erfrischende Johannisbeeren
auf einer zuckerreduzierten Käsesahne.



Kirsch - Blechkuchen

Gefüllt mit leckeren, saftigen
Sauerkirschen und Staubzucker



Original Cremeschnitte

sahnige Schnitte
mit Haselnusscreme



Donauwelle

Herzhafte Sauerkirschen versinken in einer
eleganten hell/dunklen-Sandmasse mit Sahne



Erdbeer - Fruchtschnitte

mit frischer Buttermilchsahne zwischen hellen
Biskuitböden gefüllt und mit Erdbeerhälften bedeckt.



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kuchen

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Im Folgenden unsere flaumigen Kuchenstücke aus Oma's Rezeptbuch.

Himbeer - Sahneschnitte

heller & dunkler Biskuitboden

mit einer lockeren Sahnefüllung und Himbeeren bedeckt.



Kirsch - Sandblechkuchen

mit saftigen Kirschen und dazu

gehackte Haselnüsse die das Ganze ab runden.



Mandel - Bienenstichschnitte

lockere Sahne mit Vanillegeschmack

in zartem Hefeteig, darüber geröstete Mandeln



Marmor Blechkuchen

mit heller und die dunkle Rührmasse

Der Kuchen ist mit Schokoblüten dekoriert.



Mohn - Butterstreusel - Blechkuchen

eine saftige Mohnfüllung liegt unter krossen

Butterstreuseln auf einem Quarkteigboden.



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kuchen

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Im Folgenden unsere flaumigen Kuchenstücke aus Oma's Rezeptbuch.

Nuss - Karamell - Blechkuchen

Rührmasse mit Karamellgeschmack

wechselt sich mit einer Haselnuss - Rührmasse ab.



Rhabarber - Erdbeer - Blechkuchen

Saftige Erdbeeren und Rhabarber –

auf lockerer, feiner Sandmasse – mit Butterstreuseln.



Schoko - Kirsch - Blechkuchen

Schokoladenrührteig auf Mürbteigboden

durchzogen von saftigen Kirschen.



Schwarzwälder - Kirsch - Sahneschnitte

mit frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen,

sowie zarten Schokoladen-Biskuitböden



Spanische Vanilleschnitte

Rührteig mit Schokoladenstreuseln und bedeckt

mit Himbeer-Fruchtfüllung und köstlicher Vanille-Sahne.



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kuchen

Flaumig, Süß, & Fruchtig!

Im Folgenden unsere flaumigen Kuchenstücke aus Oma's Rezeptbuch.

Wiener Apfel - Blechkuchen

braune Sandmasse mit Karamellgeschmack,
Walnüsse und Äpfel, garniert mit Haselnussblättchen.



Zitronen - Blechkuchen

Fruchtig-frischer Rührteig mit Zitronengranulat,
dekoriert mit Hagelzucker und Dekorpuder.



Zwetschkenblechkuchen

Zwetschken und krosse Butterstreusel liegen auf einem
Quarkteig mit lockerer Vanillecreme.



Schokoladen Muffin

mit flaumigen Schokoladen Rührteig und
Schokostücken.



Heidelbeer Muffin

mit Hellem-Rührteig und saftigen Heidelbeeren.



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kalte Köstlichkeiten

Die kalten Verführungen!

Im Folgenden haben wir für Sie die Klassiker unter den kalten Desserts zusammengestellt, von fruchtigen Crèmes bis hin zu schokoladigen Verführungen.

Petit fours

sind kleine französische Köstlichkeiten zu deutsch „kleines Backwerk“



Schokoladenriegel

auf Himbeerragout



Kaffeecreme

leichte Creme von der Arabicabohne
mit Karamelnote



Grießflammerie

mit köstlichem Mandarinenragout



Amaretto-Kirschcreme

mit Mandelstücken
und Amarettinitaler



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Kalte Köstlichkeiten

Die kalten Verführungen!

Im Folgenden haben wir für Sie die Klassiker unter den kalten Desserts zusammengestellt, von fruchtigen Crèmes bis hin zu schokoladigen Verführungen.

Panna cotta

geschichtet mit Orangengelee im Glas



Duett von Geeisten Profiteroles

mit dunkler und weißer Schokolade überzogen



Schokoladenlasagne

mit Fruchtspiegel



Schokoladensouffle

mit Waldbeerragout und Minze



Marzipan - Mohnmousse

auf leichtem Erdbeerragout



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Jourplunder

Knusprige Köstlichkeiten!

Knuspriger Plunderteig gefüllt mit verschiedenen Frucht-, Nuss- oder Schokofüllungen oder einfach ohne Füllung als Buttercroissant.

Diese anmutenden Verführungen haben zu jeder Jahreszeit Saison!

Jour | Ribiselpolster

mit einer köstlichen leicht säuerlichen Beerenfüllung



Jour | Rum-Kokos-Kipferl

lässt exotische Fantasien wahr werden



Jour | Topfengolatsche

mit leichter köstlichen Topfencreme



Jour | Früchteplunder

mit Mandarinen und Kirschen



Jour | Mohnkrone

kleine, gerollte Köstlichkeit
mit einer Fülle aus Mohn



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Jourplunder

Knusprige Köstlichkeiten!

Knuspriger Plunderteig gefüllt mit verschiedenen Frucht-, Nuss- oder Schokofüllungen oder einfach ohne Füllung als Buttercroissant.

Diese anmutenden Verführungen haben zu jeder Jahreszeit Saison!

Jour | Apfelplunder

gefüllt mit fruchtigen Apfelstücken
und feiner Vanillecreme.



Jour | Marillenplunder

zart-knuspriger Plunderteig mit zart-herber
Mandelfüllung und fruchtigen Marillenhälften.



Jour | Buttercroissant

Diese herrlich duftenden Meisterstücke
werden mit hochwertiger Butter hergestellt.



Jour | Nussschnecke

kleine, gerollte Köstlichkeit
mit einer Fülle aus Haselnüssen



Jour | Plunder Mix

Vanilletaschen, Nussstrudel, Rosinenschnecke,
Schokocroissant, Tersitankamm



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Fingertörtchen

Kleine Kunstwerke!

Die Premium Fingertörtchen sind kleine fruchtige, schokoladige und exotische Kunstwerke mit frischen Früchten und Farben der Saison. Auf Wunsch mit individuellem Logodruck.

Apfel - Honig Törtchen

walnussdaquise, apfelfülle,
cremebrulee, apfelmousse, apfelgelee, dekor



Cappuccino Törtchen

sachermasse, himbeerkonfitüre,
cappuccinomousse, schokomasse, dekor



Erdbeer - Pfirsich Törtchen

haselnussmürbteig, erdbeerkonfitüre,
pfirsichmousse, schokomasse, erbeermousse, dekor



Kiwitörtchen

jaconde, mürbteig, kiwimousse,
marmormasse, kiwimousse, kiwigelee



Litschi - Feigen Törtchen

jaconde, marmormasse, litschimousse,
wiener schokomasse, feigenmousse, feigengelee



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Fingertörtchen

Kleine Kunstwerke!

Die Premium Fingertörtchen sind kleine fruchtige, schokoladige und exotische Kunstwerke mit frischen Früchten und Farben der Saison. Auf Wunsch mit individuellem Logodruck.

Mango - Kokostörtchen

exotisches fruchtmousse, kokosdaquise,
exotisches fruchtmousse, mangolgelee



Orangen Törtchen

jaconde, contreau hell, orangecrememousse,
countreau dunkel, orangemousse, orangengelee



Prosecco - Himbeer Törtchen

sacherbiskuit, himbeerkonfitüre, himbeer
mousse, schokomasse, proseccomousse, himbeergelee



Ribisel Törtchen

haselnussmürbteig, ribiselkonfitüre, walnuss-
krokantmasse, ribiselfasch, vanillemousse, himbeergelee



Remy Martin Törtchen

jaconde, schokomasse ohne mehl,
remycrembrolee, karamelmousse, schokolade, dekor



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Fingertörtchen

Kleine Kunstwerke!

Die Premium Fingertörtchen sind kleine fruchtige, schokoladige und exotische Kunstwerke mit frischen Früchten und Farben der Saison. Auf Wunsch mit individuellem Logodruck.

Rhabarbar - Erdbeer Törtchen

haselnussmürbteig, erbeerkonfitüre,
rhabarbermousse, sachermasse, erbeermousse, dekor



Waldbeer Törtchen

sacherbiskuit, himbeerkonfitüre, himbeer
mousse, wiener schokomasse, waldbeermousse



Punschspitz

wienermasse, aprikosenkonfitüre,
mandelbiskuit, ribiselkonfitüre, rum, fondantglasur



Sacherspitz

sacherbiskuit, aprikosenkonfitüre,
sachermasse, trüffelcanache, rum, fondantglasur



Logodruck

Fingertörtchen mit individuellem Logodruck
(Mindestabnahme 100 Stück, 2 Wochen Vorlaufzeit)



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Mousse

Locker & Zart!

Ein Mousse ist eine locker, zarte, schaumige und gleichzeitig crémige Köstlichkeit in zahlreichen Geschmacksrichtungen.

Mousse | Ananas

mit Kokos-Vanillegelee



Mousse | Aprikose

mit Joghurt und Fruchtstücken



Mousse | Blutorange

leichte Mousse vom Topfen und der Blutorange mit Orangenfilets



Mousse | Brombeere

Mousse von der Brombeere und Naturjoghurt mit leichter Limettennote



Mousse | Erdbeere

mit weißer Schokolade



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Mousse

Locker & Zart!

Ein Mousse ist eine locker, zarte, schaumige und gleichzeitig crémige Köstlichkeit in zahlreichen Geschmacksrichtungen.

Mousse | grüner Apfel

Variation von Granny Smith Apfelmousse mit Zimtjoghurt



Mousse | Heidelbeere

Luftige Mousse von der Heidelbeere mit Minze und Bananenchip



Mousse | Blutorange

Mousse von der sonnengereiften Blutorange mit Camparigelee



Mousse | Himbeere

Reife Himbeeren treffen cremigen Mascarpone auf Waldbeerkonfit



Mousse | Johannisbeere

Mousse von der Johannisbeere mit Cassis und frischer Minze



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Mousse

Locker & Zart!

Ein Mousse ist eine locker, zarte, schaumige und gleichzeitig crémige Köstlichkeit in zahlreichen Geschmacksrichtungen.

Mousse | Kokosnuss

Luftiges Kokosmousse mit
Mangopürree



Mousse | Limette

Erfrischende Joghurt - Limettenmousse mit
süßem Orangenragout



Mousse | Mandarine

Leichtes Mousse von der
Mandarine mit Hollunderschaum



Mousse | Mango

Mango pur - schaumiges Mousse
auf fruchtigem Mangopürre



Mousse | Maracuja

Tropisches Mousse von der
Maracuja mit Limette



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Mousse

Locker & Zart!

Ein Mousse ist eine locker, zarte, schaumige und gleichzeitig crèmige Köstlichkeit in zahlreichen Geschmacksrichtungen.

Mousse | Sauerkirsche

Leckere Sauerkirschen als
Mousse mit Pistatienkernen



Mousse | Schokolade - Haselnuss

Mousse von der Schokolade und
Haselnuss mit Portweingelee



Mousse | Piña colada

Pina Colada Mousse auf
süßem Ananas Chili Ragout



Mousse | Ananas - Kokos

Duett von Ananas und Kokos mit
Schokoladensauce und Raffaello



Mousse | Mango - Pistazien

Pistazien und reife Mangos als
Mousse garniert mit Schokogrisbi



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO
Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regel-
mäßigen abständen für sie kontrollieren.



Dessert | Mousse

Locker & Zart!

Ein Mousse ist eine locker, zarte, schaumige und gleichzeitig crèmige Köstlichkeit in zahlreichen Geschmacksrichtungen.

Mousse | au Chocolat

Leckeres Schokoladenmousse auf Himbeermark und frischer Minze



Mousse | Johannisbeere

Variation aus schwarzen & roten Johannisbeeren mit Ribiselgelee



Mousse | Schokoladen - Duett

Duett von weißer & dunkler Schokolade mit Schokoladenzigarre



Mousse | Tiramisu

Cremiges Tiramisumousse von der Arabicabohne mit Biskotte



Mousse | Lebkuchen

Winterliches Mousse vom Lebkuchen mit Haselnuss und Orangenesten



...Sie lieben BIO

Gerne können sie auch alle Speisen in bester BIO Qualität von uns bekommen wir lassen uns in regelmäßigen abständen für sie kontrollieren.



Allergiker - Symbolübersicht:



A - Gluten, Getreide

Weizen (wie Dinkel und Khorasan - Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus



B - Krebstiere

und Erzeugnisse daraus



C - Eier

und Erzeugnisse daraus



D - Fisch

und Erzeugnisse daraus



E - Erdnuss

und Erzeugnisse daraus



F - Soja

und Erzeugnisse daraus



G - Milch oder Lactose

und Erzeugnisse daraus



H - Schalenfrüchte

Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamianüsse, Pistazien und Erzeugnisse daraus



L - Sellerie

und Erzeugnisse daraus



M - Senf

und Erzeugnisse daraus



N - Sesam

und Erzeugnisse daraus



O - Schwefeldioxid

und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr



P - Lupinen

und Erzeugnisse daraus



R - Weichtiere

und Erzeugnisse daraus



Falls etwas für sie nicht verträglich ist und sie trotzdem gerne probieren wollen, dann fragen sie bitte bei uns nach wir versuchen das Rezept wenn möglich so abzuändern das auch Sie diese Speisen bei uns genießen können.



Allergiker - Zusatzinformation:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.



Falls etwas für sie nicht verträglich ist und sie trotzdem gerne probieren wollen, dann fragen sie bitte bei uns nach wir versuchen das Rezept wenn möglich so abzuändern das auch Sie diese Speisen bei uns genießen können.





Kontakt/Anfrage

1stEvent - Stützner Gmbh & Co KG

office@1stevent.at

www.1stEvent.at

Humerstrasse 20
A - 4063 Hörsching
+43 7221 74550

Schwalbenweg 34
A - 4030 Linz
+43 732 774277