

# Catering

(Minimum 25 Kuverter)

## Desserter

---

(Serveres efter sæson til selskaber / arrangementer med minimum 25 personer.)

### **Jan/Feb/Marts**

#### **Gateau Marcel lagt på Chokobund**

Dertil creme af Tahiti Vanille

#### **Passionsfrugt mousse med chokoladecreme på mandelbund**

Dertil Abrikosparfait

#### **Varm Chokolade fondant af Valrhona**

Med vanilleparfait af 'Bourbon'

#### **Karamelliseret valnøddetærte på mørdejsbund**

Dertil Appelsinsorbet

#### **Æble kanel tærte bagt med marcipan**

Dertil vanille iscreme

## **April/Maj/Juni**

### **Jordbær/rabarber mousse lagt på bisquit**

Dertil egen sirup og sorbet

### **Sommerbær gratineret med sabayonne**

Dertil vanilleparfait med krokant af pistacie

### **Blåbær bavaorise på hvid chokobisquit**

Dertil passions sorbet og krokant

### **Rabarber terinne med hyldeblomst gele**

Dertil hvid chokolade parfait

### **Chokolade mousse af Valrhona**

Dertil jordbærsorbet tilsmagt med grønne madagaskarpeber

## **Juli/Aug/Sep**

### **Bærtallerken med vanille iscreme el fløde**

Dertil sprøde kiks

### **Brombær/blåbær clafoutis på mørdejsbund**

Dertil appelsin parfait tilsmagt med mynte

### **Rabarber/Hindbær mousse på chokobisquit**

Dertil vanillecreme og kompot

### **Hyldeblomst parfait tilsmagt med orangeblomst**

Dertil hindbær og mandelkrokant

### **Solbær parfait lagt på mazarin**

Dertil hvid chokolade ganache og melise

## **Okt/Nov/Dec**

### **Pæretærte med karamelliseret nødder bagt på mazarinbund**

Dertil chantilly creme

### **Æblemousse lagt på chokobund**

Dertil egen kompot med kanelcreme

### **Blomme bagt med zanzibar kanel bark og muskat**

Dertil sabayonne og sprød pistacie

### **Lakridsparfait med appelsin lagt på fragilite**

Dertil anisskum

### **Citron tærte med sprøde mandler**

Dertil egen sorbet og karamelcreme