

Partyservice
Petra Seefried
Ziegeleistr. 14 /1
70825 Münchingen
07150/8829
0174/3288931
[www.partyservice-
seefried.de](http://www.partyservice-seefried.de)
[info@partyservice-
seefried .de](mailto:info@partyservice-
seefried.de)

Menüplan Dessert

2021/2022

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice. Sie können aus einem großen Angebot unserer Küche wählen, egal ob es sich um feines Fingerfood, regionale oder mediterrane Buffets handelt. Das Geheimnis unserer Küche ist, den Eigengeschmack eines guten Produktes durch einfache und phantasievolle Zubereitung zu unterstützen. Eine individuelle Beratung sowie eine qualifizierte Planung machen wir uns gerne zur Aufgabe und sehen dies als Grundlage für eine erfolgreiche Gestaltung Ihres Festes. Bedienen sie sich aus unserer Auswahl, suchen sie sich Ihre Favoriten heraus, wir machen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Deckblatt / Inhalt | 01 |
| Zusatzstoffe und Allergene | 02 |
| Dessert | 03 |
| Wichtige Informationen | 04 |

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

5 mit Farbstoff

8 mit Nitrat

9 geschwärzt

8 gewachst

11 mit Süßungsmittel

12 mit Geschmacksverstärker

13 mit Phosphat

ALLERGENE



Soja



Senfsamen



Erdnüsse, Mandel, Pistazie, Sesam



Sellerie



Eier



Milch



Fisch



Krebstiere



*glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen,
Hafer, Dinkel*

Freuen Sie sich auf cremige, schokoladene, fruchtige und knusprige Desserts. Nachfolgend haben wir einiges für Sie zusammengestellt, viel Freude beim Auswählen!

Bei einer Mindestbestellmenge von 15 Personen, können Sie sich 2-3 unterschiedliche Desserts zum Schöpfen aus der Schüssel bestellen.

Preis pro Person 3,25

Bei einer Mindestbestellmenge von 10 Stück, können Sie das Dessert auch portioniert im Gläschen bestellen.

Preis pro Glas €2,15

In allen Dessert sind Allergene: 

- Panna Cotta mit roten Früchten
- Panna Cotta mit Sauerkirschen
- Panna Cotta mit Eierlikör und Birnensalat
- Mango- Salat mit Passionsmousse
- Himbeer- Passionsfruchtcreme mit Schokoblättchen
- Rhabarber- Erdbeerfruchtcreme mit Pistazien
- Creme Catalane mit Limetten- Mousse und Erbeersauce
- Waldbeertopfen- Creme
- Calvados- Apfel- Creme
- Fruchtsalat mit frischen Früchten
- Limonenmascarpone mit frischen Früchten
- Mango- Mascarpone mit frischen exotischen Früchten
- Karamellisiertes Apfelragout mit Sahne
- Mousse au chocolat
- Mousse au white chocolat
- Mousse au white chocolat mit Minze und Erdbeeren
- Cappucino- Mousse
- Cantocchini- mousse mit Weintrauben
- Tiramisu der italienische Klassiker
- Irih- Coffee- Crème mit Schokoladentalern
- Tiramisu mit Pfirsich und Amarettini
- Tiramisu mit Erdbeeren und Cantocchini
- Schwarzwaldcreme mit Sauerkirschen und Wiener Boden
- Schokoladenflan mit Eierlikör
- Creme- Brûlée
- Gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce

Sie benötigen noch Zubehör? Gerne unterstütze ich sie dabei.

- | | | |
|----------------|-------|----------------------------------|
| ○ Sektglas | €0,30 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Weinglas | €0,30 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Wasserglas | €0,30 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |
| ○ Speiseteller | €0,25 | die Rückgabe erfolgt ungereinigt |

Wichtige Informationen: Die von mir angegebenen Preise in meinem Menüplan sind in der momentanen wirtschaftlichen Situation angepasst worden.

Unsere Preise sind Nettopreise:

7 % Mehrwertsteuer bei Lieferung oder Selbstabholung der Speisen

19% Mehrwertsteuer bei Lieferung oder Selbstabholung der Speisen mit **Zubehör**.

Die **Rückgabe** der vorgereinigten leeren Behältnisse erfolgt nach Absprache mit Ihrem Partyservice

Mit herzlichen Grüßen

Partyservice Petra Seefried