

Hü Catering

kocht frisch vor Ihren Augen
Dani Hürlimann 079 659 09 12

Die Desserts

pro Person

Mindestens 15 Personen pro Dessert

Creme	Gebrannte, Mascarpone, Cappuccino, Catalana, Zimt, Vanille, Chocolate	Fr. 6.-
Flan	Vanille oder Chocolate mit Fruchtsauce	Fr. 6.-
Caramelhöppli		Fr. 6.-
Zitronen Sorbet		Fr. 6.-
Frischer Fruchtsalat		Fr. 8.-
Fruchtsalat "Hü" - frisch aufgeschnittene Früchte, je nach Frucht mariniert		Fr. 11.-
Vanille Glacee mit warmer Chokoladensauce		Fr. 8.-
Vanille Glacee mit heissen Brombeeren		Fr. 9.-
Frische Crepes mit diversen Zutaten nach Ihrer Wahl (Zimtzucker, Konfiture, Honig, Ahornsirup, Nutella, Chokoladensauce, Grand-Marnier mit Orangen, Choco-Streussel, Schlagrahm, Vanille Glacee, Apfelmus		Fr. 8.- bis 12.-
Schlagrahm		Fr. 0.50
Käseplatte garniert Nussbrot/Crackers		Fr. 9.-

Preise exklusiv MwSt.