

## Dessertbuffetten en de Zoete Inval

### *DAT SMAAKT NAAR MEER!!!*

Een heerlijk zoet buffet ter vervanging van gebak:

Buffet De zoete inval ( minimaal 40 personen)

- Petit fours
  - Bosbessentaartje
  - Truffeltaartje
  - Profitrolle
  - Appeltaartje
  - Frambozentaartje
  - Bande Tiramisu
  - Muffins & Brownies
  - Diverse chocolaatjes & bonbons
- € 7,00 per persoon

### *Buffetten met Chocoladefontein*

In plaats van gebak of als dessertbuffet.

De 2 buffetten hieronder zijn inclusief het gebruik van een chocoladefontein.

Stukjes fruit, marshmallows en andere zoetigheden kunnen door uw gasten zelf voorzien worden van een heerlijk laagje chocolade. Om uw vingers bij af te likken!!

Chocoladebuffet  
(minimaal 25 personen)

- Fruitpiesjes met ananas, aardbei en lychee
  - Lange vingers
  - Marshmallows
  - Slagroomsoesjes
  - Wafels
- € 7,50 per persoon

## Dessertbuffetten en de Zoete Inval

Chocoladebuffet de Luxe  
(minimaal 25 personen)

- Petit fours
- Bande Tiramisu
- Muffins & Brownies
- Chocoladekuipjes met diverse soorten mousse
- Fruitspiesjes met ananas, aardbei en lychee
- Lange vingers
- Marshmallows
- Slagroomsoesjes
- Wafels
- Omelet Siberienne (vanille-ijs bedekt met een krokant laagje, uit de oven!)
- Warme kersen
- Chocoladekuipjes met diverse soorten mousse € 10,00 per persoon

Bovenstaande chocoladebuffetten worden geleverd met: melkchocolade, prikkers en servetten. In plaats van melkchocolade kunt u zonder meerkosten ook kiezen voor pure chocolade of witte chocolade. Tegen een meerprijs is ook oranje chocolade mogelijk. Het schoonmaken van de chocoladefontein is in de prijs meeberekend.

### Dessertbuffetten

#### 1. Tiramisu

Een lekker toetje in een aardewerk schaalje (per persoon)  
(In overleg is een andere smaak ook mogelijk!) € 2,00 per persoon

#### 2. Italiaans Dessertbuffet (minimaal 20 personen)

- Cappuccinomousse
- Mascarpone met frambozenmousse
- Tiramisu
- Ammarettomousse
- Vers fruitsalade € 3,00 per persoon

## Dessertbuffetten en de Zoete Inval

### 3. Italiaans dessertbuffet de Luxe (minimaal 20 personen)

- Dessertbuffet 2, uitgebreid met heerlijk echt Italiaans ijs in de smaken:
  - limoncello
  - panna cotta
  - chocolate
  - wild berries
- € 5,00 per persoon

### 4. Dessertbuffet de Luxe (minimaal 20 personen)

- Omelet Siberiëne (vanille-ijs bedekt met een krokant laagje, uit de oven!)
  - Warme kersen
  - Chocolade-ijs
  - Vers fruit
  - Chocoladecups met diverse soorten mousse
- € 6,50 per persoon

### 5. Grand dessert (minimaal 40 personen)

- Boeren vanille ijs en warme kersen
  - Bosbessentaartje
  - Truffeltaartje
  - Profitrolle ( met Zwitserse room gevulde soesjes)
  - Bande tiramisu
  - Appeltaartje
  - Frambozentaartje
  - Chocolademousse
  - Vers fruit
- € 8,00 per persoon

### 6. Grand dessert de Luxe (minimaal 50 personen)

- Omelet Siberiëne (vanille-ijs bedekt met een krokant laagje, uit de oven!)
- Warme kersen
- Bosbessentaartje
- Truffeltaartje
- Profitrolle ( met Zwitserse room gevulde soesjes)
- Bande tiramisu
- Appeltaartje
- Frambozentaartje
- Chocolademousse
- heerlijk echt Italiaans ijs in de smaken:
  - limoncello,
  - panna cotta,
  - chocolate,
  - wild berries
- Vers fruit

€ 10,00 per persoon