

Catering & Verleih

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde

auf den folgenden Seiten haben wir für Sie ausgewählte Produkte unseres Sortiments aus den aufgelisteten Rubriken zusammengestellt:

- *Catering & Verleih*
- *Fingerfood*
- *Canapés & belegte Brötchen*
- *Wurst & Schinken*
- *Vorspeisen & Salate:*
- *Suppen:*
- *Vegetarisches, Beilagen & Gemüse*
- *Fleischgerichte*
- *Soßen*
- *Salate & Dressings*
- *Desserts & Kuchen*

Gerne beraten wir Sie ausführlich und stellen mit Ihnen gemeinsam Ihr Wunsch-Buffer zusammen. Anhand der Auswahl kalkulieren wir einen detaillierten schriftlichen Kostenvoranschlag für Sie.

Natürlich bereiten wir auch spezielle Gerichte für Sie zu – nach eigenen Familienrezepten oder Diätplänen. Sprechen Sie uns einfach an, wir erarbeiten eine Lösung.

P.S.: Alle unsere Gerichte stellen wir zum vereinbarten Liefertermin absolut frisch her. Daher benötigen wir einige Tage Vorlaufzeit für die Bestellung und Anlieferung der Qualitäts-Frischwaren sowie zum Herstellen der Speisen. Bitte kalkulieren Sie dies bei Ihrer Anfrage/Bestellung mit ein.

*Herzlichst,
Ihr Team vom Partyservice Klein*

Fingerfood

Fingerfood „vegetarisch“:

- Gouda-Spieße mit Trauben
- Camembert-Spieße mit Campari-Melonen
- Camembert-Spieße mit Erdbeeren
- Käsetaler auf Pumpernickel
- Fetakäse-Bällchen auf Pumpernickel
- Cocktailtomaten mit Frischkäse-Rucola-Füllung
- Tartelettes mit Mais-Füllung, überbacken
- Tartelettes mit Spinat-Füllung, überbacken
- Tartelettes mit Frischkäse-Creme, verschiedene Sorten
- Tartelettes mit Bruschetta
- Weißbrot mit Bruschetta
- Kleine Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Carreebrot mit Pesto, Tomaten und Mozzarella
- Carreebrot mit Ei und Tomaten

Fingerfood „Fisch“:

- Gefüllte Blätterteig-Pastetchen mit Lachsфарce
- Gravedlachs-Röllchen auf Kräuterbutter-Baguette
- Garnelen im Knusperteig mit Cocktailsoße
- Garnelen-Spieße/Garnelen-Früchte-Spieße
- Sushi (Auswahl)
- Tartelettes mit feiner Lachs-Füllung
- Carreebrot mit Sahnemeerrettich und Lachs oder Forellenfilet
- Kleine Wraps mit verschiedenen Füllungen

Fingerfood „Geflügel“:

- Hähnchenbrust-Streifen auf Kaviarbrötchen
- Hähnchenbrust-Röllchen mit Backpflaumen
- Entenbrust-Würfel mit Früchten
- Entenbrust-Würfel mit Backpflaumen
- Marinierte Satéspeie
- Marinierte Satéspeie mit Ananas
- Kleine Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Chicken-Wings/Chicken-Wings „Hot Barbeque“

Fingerfood „Schwein“:

- Italienische Schinkenspieße mit Mozzarella und Tomaten
- Räucherschinken auf Kaviarbrötchen mit Kräuter-Creme
- Gegrilltes Kasseler auf Kaviarbrötchen mit Curry-Creme
- Backschinken auf Kaviarbrötchen
- Schweinelendenmedaillons auf Kaviarbrötchen
- Schinken-Melonenschiffchen
- Schweinefilet-Medaillon-Schiffchen
- Backpflaumen im Speckmantel
- Datteln im Speckmantel, gebacken
- Gebratene Hackbällchen, wahlweise mit Kirschtomaten, Oliven oder Gurken
- Cevapcici-Spieße mit Tomaten und Oliven
- Carrébrötchen mit Schinken, Ei und Tomaten
- Kleine Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Zucchini-Schnecken mit Frischkäse-Schinken-Füllung
- Tomaten-Mozzarella-Schinken-Spieße

Fingerfood „Rind“:

- Roastbeef-Röllchen mit Meerrettich-Sahne
- Kleine Wraps mit verschiedenen Füllungen

Fingerfood „Süß“:

- Tartelettes mit Dessertfüllungen nach Wahl
- Schokoladentasse mit verschiedenen Dessertfüllungen
- Kleine Wraps mit verschiedenen Füllungen

Canapés & belegte Brötchen

Alle Canapés und Brötchen können Sie wahlweise mit Butter, Kräuter-Creme, Curry-Creme oder Meerrettich-Sahne bestellen.

mit Käse:

- Gouda
- Butterkäse
- Edelkäse-Sorten

mit Fisch-Produkten:

- Räucherlachs
- Räucherlachs und Ei
- Forellenfilets
- Garnelen

mit Geflügel-Produkten:

- Puten-Aufschnittwurst
- Puten-Salami
- Puten-Schinken

mit Produkten vom Schwein:

- Kaltem Braten
- Backofenschinken
- Kasseler gegart
- Schinken roh oder gekocht
- Salami
- Mett und Zwiebel
- Aufschnittwurst vom Schwein

mit Produkten vom Rind:

- Roastbeef, rosa gebraten

Wurst & Schinken

- Wiener Würstchen
- Pfefferbeißer
- Rindswürstchen
- Münchner Weißwürste
- Bratwurst grob
- Presskopf
- Kaminwurzeln
- Leberkäse/Fleischkäse
- Schwarzwälder Schinken
- Schinkenspeck
- Tiroler Speck
- Parmaschinken
- Seranoschinken

Vorspeisen & Salate:

Antipasti:

- Vegetarisch
- Mit Fisch

Vorspeisen „vegetarisch“:

- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Glasnudel-Salat
- Griechischer Nudelsalat
- Carpaccio von Roter Beete und Mozzarella
- Carpaccio von Erdbeeren, Brie & rotem Pfeffer
- Tomaten-Fetakäse-Platte
- Brie an Zitronenpfeffer und Campari-Melonen
- Rote Beete an Walnusstartar
- Erdbeeren mit Mozzarella
- Erdbeer-Spargelsalat
- Rucolasalat mit Fetakäse, Oliven, Tomaten und Parmesan

Vorspeisen „Fisch“:

- Meeresfrüchtesalat
- Shrimpscocktail
- Flusskrebscocktail
- Dill-Heringshappen
- Matjes-Carpaccio in Currydressing
- Thunfischsalat mit Ei und Tomaten
- Stücke vom Wildlachfilet auf Rucola mit Mangodressing
- Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Soße
- Gravedlachsmitt Dill-Honigdip
- Garnelen mit Knoblauchdip und/oder Cocktailsoße
- Räucherlachspastete mit Dill und/oder Spinat
- Pastete vom Gravedlach
- Wraps mit Thunfischfüllung
- frische Austern auf Eis mit Limetten

Vorspeisen „Geflügel“:

- Geflügelcocktail
- Saté-Spieße mit Erdnuss-Soße oder Asia-Dip
- Carpaccio vom Truthahn mit Soße Vinaigrette und geröstete Sonnenblumenkerne
- Entenbrustfilet napiert mit Limetten-Ingwersoße
- Entenbrustfilet auf Feldsalat mit Himbeer-Dressing
- Hähnchenbrustfilet auf Feldsalat mit Himbeer-Dressing
- Wraps mit Geflügelfleisch-Füllung

Vorspeisen „Schwein“:

- Melonen-Schinken-Schiffchen
- Schweinefiletmedaillons auf Tomaten-Basilikum-Creme
- Carpaccio vom gegarten Schinken auf grünem und weißem Spargel mit Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Kasseler mit Curry-Creme
- Schinkenplatte, rustikal oder fein
- Hausmacher Wurstplatte mit Meerrettich und Gurken
- Backofenschinken mit marinierten Mozzarella-Perlen
- Schweinefilet-Medaillons „Costa Rica“
- Backofenschinken-Röllchen mit Kräuter-Creme

Vorspeisen „Rind“:

- Vitello-Tonnato (Tafelspitz mit Thunfisch-Kapern-Soße)
- Tafelspitz mit Vinaigrette
- Tafelspitz mit „Frankfurter Grüne Soße“
- Carpaccio vom *gebratenen* Roastbeef an Soße Vinaigrette mit Parmesan
- Carpaccio vom Rinderfilet an Soße Vinaigrette mit Parmesan
- Vorspeisen warm, diverse:
- Marinierte Balsamico-Champignons
- Schinken-Lauchröllchen in Soße Hollandaise
- Riesengarnelen in Knoblauchbutter
- Hummer (vorzerlegt) in Knoblauchbutter
- Italienisches Pfannengemüse /Vegetarisch)

Deftige kalte Platten mit Wurst & Schinken

- Wiener Würstchen
- Pfefferbeißer
- Rindswürstchen
- Münchner Weißwürste
- Bratwurst grob
- Presskopf
- Kaminwurzen
- Leberkäse/Fleischkäse
- Schwarzwälder Schinken
- Schinkenspeck
- Tiroler Speck
- Parmaschinken
- Seranoschinken

Suppen:

Klare Suppen:

- Gemüsesuppe
- Geflügelkraftbrühe mit Einlage
- Französische Zwiebelsuppe
- Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Eierstich, Nudeln, Flädle, Backerbsen

Cremesuppen:

- Käse-Kräuter-Cremesuppe
- Kürbis-Cremesuppe
- Spargel-Cremesuppe
- Sellerie-Kartoffel-Cremesuppe
- Geflügel-Cremesuppe
- Waldpilz-Cremesuppe
- Käse-Cremesuppe
- Spargel-Cremesuppe
- Brokkoli-Cremesuppe
- Tomaten-Cremesuppe
- Grünkern-Cremesuppe
- Französische Lauch-Cremesuppe
- Champignon-Cremesuppe
- Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe
- Blumenkohl-Cremesuppe
- Brokkoli-Cremesuppe
- Tomaten-Cremesuppe

Sonstige Suppen

- Kartoffelsuppe
- Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
- Hackfleisch-Käsesuppe
- Klassische Gulasch-Suppe
- Ungarische Gulasch-Suppe

Vegetarisches, Beilagen & Gemüse

Vegetarisches & Pasta:

- Gemüsebratlinge mit verschiedenen Soßen
- Aubergine mit pikanter Tomaten-Käse-Füllung
- Vegetarische Lasagne
- Pasta mit Pesto-Soße in verschiedenen Sorten
- Pasta mit Gorgonzola
- Pasta mit Käsesoße
- Cannelloni mit Spinat und Frischkäse
- Cannelloni mit Schinkenfüllung
- Lasagne mit Gemüse und Schinken
- Lasagne mit Blumenkohl, Spinat und Hackfleisch)
- Makkaroni-Auflauf mit Hackfleisch
- Pasta mit Räucherlachs
-

Beilagen:

- Petersilie-Kartoffeln
- Salz-Kartoffeln
- Kräuterbutter-Grillkartoffel
- Rosmarin-Kartoffeln
- Kümmel-Kartoffeln
- Langkorn- Reis
- Basmati-Reis
- Wildreis
- Kartoffelklöße / Knödel
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Gnocchi
- Pesto-Gnocchi
- Butterspätzle
- Bandnudeln
- Pasta aller Art
- Pommes frites, Röstitaler oder Kroketten
-> Zubereitung nur vor Ort/Transport nicht möglich!

Gratins:

- Kartoffel-Gratin
- Käsespätzle-Gratin
- Reisauflauf mit Schinken
- Brokkoli-Mandel-Gratin
- Spinat-Gratin

Gemüse:

- Sommergemüse in Butter
- Leipziger Gemüse in Butter
- Kaisergemüse in Butter (auch als Gratin/überbacken)
- Blumenkohl in Butter (auch als Gratin/überbacken)
- Brokkoli mit gerösteten Mandeln in Butter
- Bohnen in Butter oder Speckbutter
- Bohnen-Speckbündchen
- Erbsen und Möhren in Butter
- Rosenkohl in Speckbutter oder als Gratin
- Spargelstangen mit Soße Hollandaise oder Butter
- Spargelstücke in Soße Hollandaise
- Spargel „grün“
- Rotkohl
- Apfel-Rotkohl
- Wirsinggemüse
- Grünkohl
- Schwarzwurzelgemüse

Fleischgerichte

Gerichte mit Wild/Lamm

- Hirschkeulenbraten mit Preiselbeer-Birnen
- Hirschrahmgulasch
- Hirschmedaillons mit Maronenpüree
- Marinierte Rehkeule in Wildsoße
- Lammkeule, mariniert
- Lammkotelett, gegrillt
- Lammrücken

Gerichte mit Geflügel

- Paella mit verschiedenem Geflügel
- gebratene Hähnchenbrustfilets, paniert oder natur
- überbackene Hähnchenbrustfilets mit Paprika, Tomaten & Käse
- Hähnchenbrustfilets „süß-sauer“
- Marinierte Hähnchenbrustfilets auf Orangenreis
- gebratene Hähnchenbrustfilets auf Tortellini
- Hähnchenbrustfilets mit Senf-Sahnesoße
- Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken
- Hähnchenbrustfilets „Mexiko“ auf Gemüsebett in Paprikarahmssoße
- gebratene Hähnchenbrustfilets „Toskana“ auf Tomatenfarce mit Mozzarella überbacken
- Hähnchenbrustfilets „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, dazu Currysoße
- Hähnchenfleisch-Spieße an Paprikarahmssoße oder Apfel-Currysoße
- gebratene Hähnchenroulade mit Brokkoli-Käsefüllung
- Hähnchenroulade mit Spinat-Schinkenfüllung
- Hähnchen- oder Puten-Cordon-Bleu, paniert oder natur
- Putenpfanne „süß-sauer“
- geschmorte Putenoberkeule ohne Knochen
- geschmorte Gänsekeule
- geschmorte Entenkeule

Gerichte mit Fisch & Meeresfrüchten

- Paella mit verschiedenen Fischeinlagen
- Wildlachsfilet auf Blattspinat, mit Soße Hollandaise überbacken
- Wildlachsfilet auf grünen Bandnudeln mit Champagner-Shrimps-Soße
- Pangasiusfilet-Röllchen auf Blattspinat in Limetten-Meerrettich-Hollandaise
- Pangasius-Filetröllchen auf Ingwer-Süßkartoffel-Karottengemüse
- Filet vom „Schwarzen Heilbutt“ mit verschiedenen Soßen
- Riesengarnelen in Knoblauchöl, mit oder ohne Schalen
- Kabeljau mit Kräuterkruste (überbacken)
- Seelachsgratin (überbacken)
- Garnelen-Früchte-Spieße mit Cocktailsauce
- Garnelenspieße mit Kräutersauce
- Schollenfilets mit Shrimps in Petersilienbutter
- „Nordseetraum“ (überbackenes Rotbarschfilet)
- Schollenfilets mit Mandelbutter
- Kabeljau-Filetstreifen mit Tomaten und Champignons
- Shrimps auf Nudeln mit Tomaten
- Hummer ganz zubereitet (vorgeteilt)

Gerichte vom Rind

- Roastbeef im Kräutermantel mit Rotweinsauce
- Rinderfilet mit Balsamico-Soße
- Rheinischer Sauerbraten
- Zarte Rouladen in edler brauner Soße
- Mexikanischer Gulaschtopf mit Kidneybohnen & Mais
- Serbisches Reisfleisch mit Tomaten, Zwiebeln & Paprika
- Rinderschmorbraten mit Pfeffersauce/Burgundersauce
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Gemüse
- Tafelspitz mit „Frankfurter Grüne Soße“
- Ungarischer Saftgulaschtopf
- Szegediner Gulaschtopf (mit Sauerkraut)
- Wiener Sahnegulasch (mit Champignonköpfen)
- Geschnetzeltes mit Sahnesauce und frischen Champignons oder mit grüner Pfeffersauce
- Geschnetzeltes mit Senfsauce (Champignons, Senf, Schnittlauch)
- Flämisches Bierfleisch (Knoblauch, Speck, Zwiebel, Schwarzbier)

Gerichte vom Schwein

- Backofen-Krustenschinken mit Burgundersoße
- Wacholder-Krustenbackschinken
- Düsseldorfer Senfrahmbraten
- Schweinebraten mit Broccoli-Schinkenfüllung
- Frankfurter Apfelweinbraten in Apfelwein-Soße
- Schweinelende "Surprice" mit Champignon-Schinkenrand in heller Soße
- Schweinefiletmedaillons in Dill-Champignonsoße
- Schweinefiletmedaillons „Toskana“ auf Tomatenfarce, mit Mozzarella überbacken
- Schweinefiletmedaillons „Mexiko“ auf Gemüsebett in Paprikarahmsoße
- Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken
- Lendentopf mit Berner Rösti-Kruste
- Schnitzel mit verschiedenen Soßen
- Partyschinken mit Kräuterdip
- Kassler-Überraschungstopf (mager)
- Kasseler Kamm in Soße
- Nackenbraten "Florenz" in Rahmsoße
- überbackener Nackenbraten mit Lauch
- Schweinebraten „Bavaria-Blue“ in Käserahmsoße
- überbackene Lende "Bon femme" mit Schinken-Mandelrand in Calvados-Soße
- Chili-con-Carne mild oder scharf
- Hackbraten mit Zwiebelsoße
- Grillhaxen groß oder Minihaxen
- Geschnetzeltes mit Schweinefleisch
- Süß-Saures Schweinefleisch (mit Ananas, Zwiebeln und Paprika)
- Schwäbisches Pilzfleisch (mit gemischten Pilzen und Zwiebel-Rahmsoße)
- Curry-Rahmgeschnetzeltes (mit Apfelstückchen)
- Käse-Rahmgeschnetzeltes (Lauch, Bavaria-Blue, Champignons)

Gerichte aus dem Wok

- Schweinefleisch Schanghai „süß-sauer“:
Zarte Schweinefleischstreifen im eigenem Saft mit Sojabohnenkeimlingen, Bambussprossen, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln an Wildreis
- Taifunpfanne „süß-sauer“:
Geflügelstreifen von Pute oder Hühnchen, Bambussprossen, Sojabohnenkeimlinge, Zuckererbsen, Paprikastreifen und Shrimps an Safranreis
- Seelachsfilet „Peking“:
- Zarte Seelachsfiletstücke mit Sojabohnenkeimlingen, Bambussprossen, Ananasstücken, Frühlingszwiebeln, Zucchini und Tomatensud an Basmati-Reis (wahlweise auch mit anderen Fischarten)

Soßen

Klassische Soßen:

- Rahmsoße
- Braune Soße
- Jägersoße
- Champignonsoße von frischen Champignons
- Dill-Champignonsoße
- Waldpilzsoße
- Zwiebelsoße
- Zigeunersoße
- Pfeffersoße
- Senfsoße
- Pfeffer-Senfsoße
- Sauce Bernaise
- Balsamico-Soße
- Frankfurter Grüne Soße

Käse-Soßen:

- Käse-Kräutersoße
- Kräuter-Rahmsoße
- Gorgonzola -Soße

Soßen zu Gemüse & Pasta:

- Tomatensoße
- Basilikum-Pesto-Soße
- Spargelsoße
- Sauce Hollandaise
- Limetten-Meerrettich-Hollandaise

Soßen mit oder zu

Wild, Fisch, Fleisch & Geflügel:

- Champagner-Shrimps-Soße
- Wildsoße
- Geflügelsoße/Entensoße
- Orangensoße
- Rahm- und Käse- Bolognese-Soße

Soßen mit Alkohol:

- Burgundersoße
- Frankfurter Apfelweinssoße
- Calvados-Soße
- Sherrysoße
- Whiskysoße
- Italienische Rotweinssoße mit Oliven und Tomaten

Fruchtige & würzige Soßen:

- Currysoße
- Currysoße mit Früchten
- Paprikasoße
- Sternanis-Soße
- Anis-Pilzrahmssoße
- Apfel-Currysoße
- Meerrettichsoße

Salate & Dressings

Klassische Salate:

- Eisbergsalat mit verschiedenen Dressings nach Wahl
- Kopfsalat mit verschiedenen Dressings nach Wahl
- Chinakohl mit verschiedenen Dressings nach Wahl
- Endiviensalat mit verschiedenen Dressings nach Wahl
- Chicoréesalat mit verschiedenen Dressings nach Wahl
- Feldsalat mit Himbeer-Essig dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Rucolasalat mit Oliven, Tomaten und Fetakäse

Nudel-, Reis- & Kartoffelsalate:

- Klassischer Nudelsalat
- Tortellinisalat
- Reissalat
- Kartoffelsalat mit Speck, ohne Mayonnaise
- Kartoffelsalat mit Ei und Mayonnaise
- Frühling-Kartoffelsalat mit Lauch...

Gewischte Salate:

- „Farmersalat“ aus Sellerie, Möhren und Walnüsse in Joghurd dressing)
- Lauchsalat mit Mais und Äpfeln
- Lauchsalat mit Ananas, Äpfeln und Eiern
- Arnsberger Schlosssalat aus Lauch, Mais, Mandarinen und Sellerie
- Weißkrautsalat pikant
- Bayerischer Krautsalat
- Maissalat
- Bohnensalat grün oder gelb
- Kidneybohnen-Salat
- Erbsen-Champignon-Salat
- Vier-Jahreszeitensalat
- Eiersalat
- Schichtsalat
- Zwiebelsalat mit Sahnedressing
- Fenchelsalat
- Rote-Beete-Salat

Salatplatten:

- Bunte Gartenplatte mit verschiedenen Dressings
- Tomaten-Mozzarella-Platte klassisch
- Tomaten-Rettich-Platte
- Mozzarella mit roter Beete

Klassische Dressings:

- Kräuterdressing
- Joghurdressing
- Rahmdressing
- Balsamicodressing hell und dunkel
- Frenchdressing
- American-Dressing

Exotische Dressings:

- Cranberry-Creme-Balsamicodressing
- Passionsfrucht-Balsamicodressing
- Granatapfel-Balsamicodressing
- Apfel-Orange-Balsamicodressing
- Himbeere-Balsamicodressing
- Himbeer-Essigdressing

Desserts & Kuchen

Mousse-Variationen

- Mousse au Vanille
- Mousse au Erdbeere
- Mousse au Chocolat mit Vanillesoße oder Sahne
- Mousse au Chocolat-Orange
- Mousse au Chocolat-Trüffel
- Mousse au Himbeere
- Mousse au Zitrone
- Mousse au Banane
- Mousse au Praline
- Mousse au Caramel
- Mousse au Kokos mit Rum-Vanillesoße
- Mousse au Erdbeer-Rhabarber
- Mousse au After-Eight
- Zimtmousse mit heißen Rotweinpflaumen
- Bratapfel-Mousse

Crème-Variationen:

- Joghurt-Blutorangen-Crème
- Joghurt-Aprikosen-Crème
- Joghurt-Lemonen-Crème
- Joghurt Stracciatella mit Kirschen
- Joghurt-Himbeertraum
- Joghurt-Apfel-Eierlikör-Traum
- Amarena-Crème
- Amaretto-Crème
- Maracuja-Crème
- Cappuccino-Crème
- Rotwein-Crème
- Weißwein-Crème
- Edelnuss-Crème
- Kiwi-Karambole-Crème
- Zitronen-Crème
- Passionsfrucht-Crème
- Bayerische Crème mit Erdbeermark
- Bayerische Crème mit Waldbeeren

Sahnequark-Variationen

- Waldbeere-Sahnequark
- Erdbeer-Sahnequark
- Brombeer-Sahnequark
- Himbeer-Sahnequark

Puddings:

- Schokoladenpudding
- Vanillepudding
- Karamellpudding
- Götterspeise grün, rot

Fruchtig & Frisch:

- Frischer Obstsalat "naturell"
- Exotische Früchteplatte
- Erdbeeren mit Sahne
- Rote Grütze
- Kirsch-Dessert

Fingerfood:

- Schokobrunnen: Weiße oder Vollmilchschokolade,
- dazu Fruchtspieße
- Tartelettes mit verschiedenen Dessertfüllungen
- Schokoladentasse mit verschiedenen Dessertfüllungen

Tiramisu:

- Tiramisu-Pyramide

Panacotta

- Panacotta mit Erdbeersoße
- Panacotta mit Himbeersoße
- Panacotta mit Kirschsoße

Warme Desserts:

Wahlweise mit Vanillesoße oder Zucker mit Zimt

- Topfen-Marillenknödel
- Topfen-Pflaumenknödel
- Topfen-Kirschknödel
- Apfelstrudel

Dessertsoßen, kalt und warm:

- Bourbon-Vanillesoße
- Rum-Vanillesoße
- Rumtopf
- Kirschsoße
- Himbeersoße
- Schokoladensoße
- Erdbeersoße
- Himbeersoße
- Kirschsoße

Kuchen:

- Hochzeitstorte in verschiedene Variationen
- Hochzeitsherz mit Erdbeeren oder gemischtem Obst
- Käsesahnetorte
- Obstsnitte gemischt
- Bienenstich
- Erdbeerrolle
- Russischer Zupfkuchen
- Kirschkuchen
- Streuselkuchen
- Apfelstreuselkuchen
- Käsekuchen
- Pflaumenkuchen
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Donauwelle
- Berliner mit und ohne Füllung
- Plundergebäck
- Puddinggebäck
- Nussecken
- Minigebäckteile (Plunder, Schnecken...)
- Quarkbällchen