

# Mariage à l'Hermitage

## Dessertbuffet-Vorschläge

### Frühlings-Dessertbuffet

---

Frischer Fruchtsalat, geschnittene Früchte, Tiramisu, Rhabarberparfait, Löwenzahnmousse, weisses und schwarzes Schokoladenmousse, braunes Tobleronemousse, Limonen-Quarkcreme, Marsala-Sabayon, Mangojalousie, Panna Cotta mit Beerensauce, Vanille-Diplomat, Caramelköppli mit geschlagenem Rahm, drei verschiedene Glacesorten, Früchtekorb

### Sommer-Dessertbuffet

---

Frischer Fruchtsalat, geschnittene Früchte, Tiramisu, Erdbeerparfait, Himbeermousse, weisses und schwarzes Schokoladenmousse, braunes Tobleronemousse, Quarkcreme, Himbeergeist-Sabayon, Panna Cotta mit Beerensauce, Aprikosenjalousie, Ananas-Diplomat, drei verschiedene Glacesorten, Caramelköppli mit geschlagenem Rahm, Früchtekorb

### Herbst- und Winter-Dessertbuffet

---

Frischer Fruchtsalat, geschnittene Früchte, Tiramisu, Marroniparfait, Quittenmousse, Bananen-Diplomat, weisses und schwarzes Schokoladenmousse, braunes Tobleronemousse, gebrannte Creme, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Sabayon mit Preiselbeeren, Blaubeerschnitten, Caramelköppli mit geschlagenem Rahm, drei verschiedene Glacesorten, Früchtekorb

### Dessertbuffet mit Käse

---

Saisonales Dessertbuffet  
mit Käsevariation mit verschiedenen Brötchen, Dörrfrüchten  
und Nüssen

Dessertbuffet ohne Käse zu CHF 25.00 pro Person

Dessertbuffet mit Käse zu CHF 29.00 pro Person

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 1 von 1

  
**HERMITAGE**  
Das Haus am See mit etwas Mehr