



## Dessert – Kreationen im Team (12 - 40 Personen)

In kleinen Gruppen stellen wir verschiedene Gerichte für das Dessertbuffet her. Regina Witschi zeigt Ihnen einige kunstvolle Tricks. Anschliessend sind sie für die Gestaltung der Tische verantwortlich.

### Dessert zur Auswahl:

- Zucchotto (italienische Spezialität mit Nüssen und Schokolade)
- Cappuccino - Muffins
- Feigentörtli
- Mango-Crème
- Schokoladenmousse
- Zimtecken (Blechguetzli)
- Fruchtspiessli nach Saison(mit Schokoladen - Mantel)
- Mini - Sacher - Gugelhöpfl
- Orangen Tirami - su oder anderes saisonales Tirami - su
- Traditionelles Tirami - su
- Muffins nach Saison
- Fresh lemon (gesulztes Zitronendessert)
- Früchtetarte nach Saison(Blätterteig)
- Gebrannte Crème
- Schwarzwäldertorte
- Biscuitroulade

Aber keine Angst, ganz alles müssen Sie nicht selber machen. Nach dem Herstellen des Dessertsbuffets servieren wir Ihnen den Hauptgang.

Auch Abwasch und Endreinigung übernimmt selbstverständlich das «mobile - Team».

### Hauptgang: (Auch anderer Hauptgang möglich)

Tatarenhut: Rindfleisch, Trutenfleisch, Schweinefleisch und Bratspeck

Gemüsejulienne und Bouillon

Kartoffelgratin und Reis

3 hausgemachte Saucen



### Bestimmungen für den «Kochevent» Dessertkreationen:

- **Preise:** 12 - 40 Personen – Dessertkreationen und Tatarenhut  
Fr. 138.- pro Person
- **Mindestbetrag** bei weniger als 15 Personen  
Fr. 2'070.-
- **Apéro – Vorschlag „mobile“** (inkl. 1 Glas alkoholfreie Bowle)  
Fr. 10.- pro Person
- **Wird durchgeführt mit 12 – 40 Personen**
- Pro Dessertbuffet stehen Ihnen mind. **4 Desserts zur Wahl.**
- Wir arbeiten in **2er, 3er oder 4er Gruppen.**
- Sie wählen aus den Desserts **pro Gruppe 1 Gericht** aus.
- **Jede** Änderung vom Dessertbuffet  
Fr. 50.- pauschal

### In den Preisen inbegriffen:

1. professionelle Betreuung
2. Welcomedrink und Essen
3. ausführliche Rezeptdokumentation
4. saisonale Nahrungsmittel aus biologischer und artgerechter Produktion. Wir arbeiten ohne Konservierungsmittel.
5. Miete der Lokalität
6. Sämtliche benutzte Arbeitsgeräte
7. Geschirr und Gläser
8. Papiersset und Papierservietten
9. Abwasch und Endreinigung
10. Inkl. MWSt.-Satz von 7.7%

### In den Preisen nicht inbegriffen:

1. Apéro
2. Evtl. Vorspeise
3. Getränke (Mineralwasser, alkoholische Getränke, Spirituosen, Kaffee) zu Apéro und Essen

- **Zeitaufwand:** Kochen und Essen 4 Stunden.

### Optionen:

- Shuttle-Bus (Thun oder Spiez Bahnhof)
- Saltotrampolin
- Rösslifahrten
- Komiker
- Clownin