




CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

DESSERTUMSATZ WAR NOCH NIE SO WICHTIG!

Unser Konzept für 1 Warenkorb der 3 Dessertlösungen ermöglicht

Lösungsorientierte Konzepte für Desserts: Deine Herausforderung – Unsere Lösung

Zubereitung Step-by-Step



Zutaten: Carte D'Or Panna Cotta, Aprikosen-Fruchtmark.

Den Griechischen Joghurt, die Aprikosen und den Hafer-Crunch arrangieren.

Das Aprikosen Sorbet und Walnusseis gefällig platzieren und mit der Kresse garnieren.

Solo: Aprikose trifft Walnuss

Griechischen Joghurt mit Aprikosen-Fruchtmark und je einer Kugel Carte D'Or Sorbet Aprikose und Carte D'Or Walnusseis.



Crème Brûlée



Sorbet Erdbeere



Schoko



Dessert-Sauce Vanille-Geschmack



Dessert Kirschen



Teller-Dessert



Glas-Dessert



Mini-Dessert

1 Warenkorb - 3 Möglichkeiten:



Teller-Dessert

- serviert in einem grossen Teller als Teil eines Menüs oder im Anschluss an einen Hauptgang
- grosse und aufmerksamkeitsstarke Präsentation
- Chance auf eine sehr grosse Gewinnspanne

Glas-Dessert

- in zwei Ausführungen: im Becherglas und im Weinglas
- zum Mittagstisch, im Betriebsrestaurant
- geeignet für den kleinen, süssen Abschluss oder als Zwischengang

Mini-Dessert

- purer Glacegenuss mit viel Glace



Fehlendes Fachpersonal

Schritt für Schritt Anleitungen für einfache und anspruchsvolle Desserts



Zeitmangel für administrative Aufgaben

Da komplette Dessertportfolio aus einer Hand



Planungsgewissheit

Raffinierte Dessert-Konzepte für jede Form der Gastronomie



Dessert-Teller
Luftige Schokolade, Zitrus-Erdbeeren,
Erdbeer Sorbet, Crunch



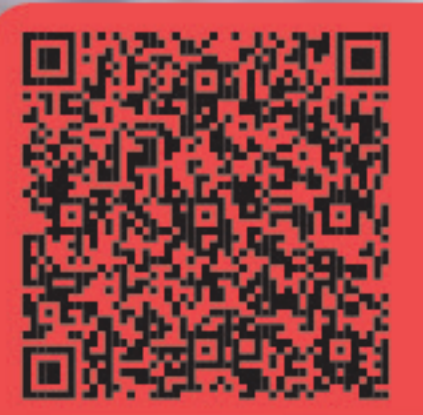
Mini-Dessert
Dahinschmelzende Schokolade
mit Erdbeeren und Petit-Beurres



Erdbeere



Glas-Dessert
Snack-Zitronen, marinierte Erdbeeren
mit cremigen Schokoladeneis
und Erdbeer Sorbet





6

Dessert-Teller
Marroni Glace auf geflammtem Kardamom-Rahm
und Grapefruit-Sultaninen Salat



Mini-Dessert
Warme Toffee Marroni und cremiges
Marroni Glace mit der Bitterness der
Grapefruit



7



Glas-Dessert
Duo von Marroni und
Bourbon-Vanille Glace,
Grapefruit-Sultaninen

Marroni



Dessert-Teller
Getoasteter Hefezopf, Vanilleschaumcreme,
Honig-Brombeeren, Zitronen Sorbet

Zitrone



Mini-Dessert
Zitronen Sorbet, Brombeer-Prosecco
und Hefezopfkracker



Glas-Dessert
Ofen-geröstete Hefezopfwürfel,
Vanillesauce, Brombeeren und
Zitronen Sorbet



Dessert-Teller
Aprikosen Panna Cotta, Gin marinierte
Aprikosen, Aprikosen Sorbet



Glas-Dessert
Griechischer Joghurt
mit Aprikosen Mark und
Sorbet von der Aprikose



Mini-Dessert
Baumnuss Glace und Aprikosen Sorbet
mit Hafer-Crunch

Aprikose



Dessert-Teller
 Cremige Mascarpone mit Himbeer Sorbet
 und Holunderbeeren Gelee



Himbeere



Mini-Dessert
 Bourbon Vanille Glace, Himbeer Sorbet und
 Holunder-Meringue



Glas-Dessert
 Holunderbeeren-Quark und
 Sorbet von der Himbeere



Dessert-Teller
Kirsch-Crème Brûlée, cremiges Kaffee Glace, Kirschen und Kirsch-Biskuit



Kirsche



Mini-Dessert
Gefrorener Kaffee und cremige Kirsche mit Biskuit und angeschlagenem Kirsch-Rahm



Glas-Dessert
Kirsch Sorbet auf Dessert Kirschen und gerissemem Biskuit



Unsere Dessertprodukte

Glacesorten



Sorbet Erdbeer
Art. Nr. 39483



Sorbet Himbeere
Art. Nr. 73994



Sorbet Zitrone
Art. Nr. 39807



Walnuss
Art. Nr. 87020



Kaffee
Art. Nr. 46695



Sorbet Kirsche
Art. Nr. 97599



Sorbet Aprikose
Art. Nr. 97507



Bourbon-Vanille
Art. Nr. 74741



Milchschokolade
Art. Nr. 97689



Erdbeer
Art. Nr. 97669

Desserts



Mousse au Chocolate
Art. Nr. 7101



Panna Cotta
Art. Nr. 7213



Crème Brûlée
Art. Nr. 84040



Basis für
Tiramisu-Füllcreme
Art. Nr. 08040

Toppings



Schoko
Art. Nr. 46120



Toffee
Art. Nr. 918606



Mango-Aprikose
Art. Nr. 15429



Waldfrucht
Art. Nr. 46010



Erdbeer
Art. Nr. 46014

Sauce / Früchte



Dessert-Sauce
Vanille-Geschmack
Art. Nr. 4492



Dessert Kirschen
Art. Nr. 20056



Bequem online bestellen und Zusatzumsatz generieren!

Jetzt bestellen:



24h/
7 Tage



Finde weitere tolle Anregungen, um Deinen Umsatz zu erhöhen und Deine Gäste zu verwöhnen!



individuelle Glacekarte

Tischaufsteller

