EPH NAUTIC AG

« Süsse Träume » :

Wir machen Ihnen hier diese Vorschläge, damit Ihr Anlass zu dem wird was er ist:

Einmalig und speziell !!!

Pos. 01	Profiteroles (Brandteig mit Cremefüllung, halbgefroren)	Stk. à CHF	0.50
Pos. 02	Butterkonfekt (gemischtes hausgemachtes Konfekt)	100g à CHF	9.90
Pos. 03	Fruchtsalat mit Saisonfrüchten	Port. à CHF	6.00
Pos. 04	Fruchtsalat mit Kirsch oder Maraschino	Port. à CHF	8.90
Pos. 05	Gebrannte Süssmostcreme Thurgauer Art	Port. à CHF	6.50
Pos. 06	Grand cru Schoggimousse ausgarniert mit Früchten	à CHF	9.00
Pos. 07	Waldbeere-Quark-Mousse mit Früchten garniert	à CHF	9.00
Pos. 08	Panna Cotta mit Fruchtpüree	Stk. à CHF	7.50
Pos. 09	Caramelköpfli mit Rahm	Stk. à CHF	5.00
Pos. 10*	Apéro- Früchtewähen ca. 18 cm in 8 Stücke geschnitten Aprikosen, Apfel mit Zimt, Zwetschgen, Rhabarber	Stk. à CHF	13.90
Pos. 11	Hefenusstollen (80cm ça. 20 Portionen)	Stk. à CHF	63.00
Pos. 12	Cremeschnitte am Meter (50cm ca. 15 Portionen)	Stk. à CHF	54.00
Pos. 13	Früchteschnitte am Meter (50cm ca. 15 Portionen)	Stk. à CHF	72.00
Pos. 14	Käse assortiert am Stück auf Holzplatte mit Nüssen und Trauben	Port. à CHF	13.50

EPH Nautic AG, Ratihard 40, 8253 Diessenhofen

Tel Nr. +41(0)52 657’51’51 www.ms-kreuzlingen.ch

Pos. 14*	Mini – Patisserie Fruchttörtli, Mohrenkopf, Cremeschnitte, Vanille Cornets, Mocca- Eclair, Zitronen- Roulade, Kirschli, Ananas- Royal	Stk. à CHF	3.60
Pos. 16*	Apéro Tortenstücke Meringue Kirsch, Schwarzwälder, Aprikosenquark, Ananas Royal	Stk. à CHF	5.50
Pos. 17*	Apéro- Diplomat – Buffet (3 Stk. pro Person/ ab 10 Personen) Chocolat – Himbeere, Passion – Quark, Heidelbeere – Joghurt, Vanille, Mokka – Baileys, Apfel – Calvados	p. Pers. à CHF	14.90
Pos. 18	Apéro- Patisserie – Buffet (3 Stk. pro Person/ ab 10 Personen) Mohrenkopf, Fruchttörtli, Choux aux chocolats, Erdbeertörtli, Schwedentörtli, Mocca – Eclair, Cremeschnitten, Kirschli, Vanille Cornets, Vermicelles	p. Pers. à CHF	16.90
Pos. 19	Dessert-Buffet mit 8 Komponenten in Shot-Gläsern, Schüsseln oder Platten z.B. Tirami su, Zweierlei Schoggi-Mousse, Schwarzwälder-Schnittchen, frischer Fruchtsalat, Vermicelle mit Meringue und Rahm, Panna Cotta mit Früchtepüree, gebrannte Mostcreme Thurgauer Art und Linzer Schnitten	p. Pers. à CHF	16.90
	-mit 6 Komponenten	p. Pers. à CHF	13.90
	-mit 4 Komponenten	p. Pers. à CHF	11.90
Pos. 20	Klassische Hochzeitstorte Fragen sie uns nach den Möglichkeiten auch für Vacherin-Eistorten	pro Torte ab CHF	50.00

*** mind. 10 Stück pro Sorte**

Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl.

Fragen Sie uns.

Unsere Preise verstehen sich **exklusiv der MwSt. von 8.0%.**