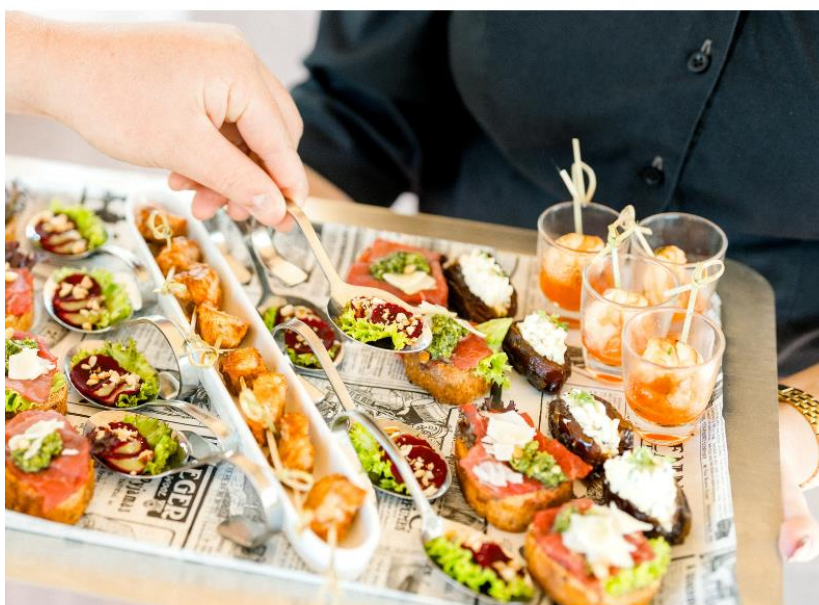


BROCHURE VERNOOY CATERING



DESSERTS

Etagère dessert

Prijs p.p. € 5,20 excl. BTW / € 5,67 incl. BTW (minimaal 15 personen)

Op de tafel plaatsen wij grote feestelijke etagères met kleine dessertglaasjes gevuld met drie verschillende desserts (2 glaasjes p.p.). Standaard verzorgen wij een; *tiramisu-mousse met frambozen, lange vingers en chocoladevlokken*. De overige 2 glaasjes bevatten een verrassing van onze chef, met een vulling passend bij het seizoen.

Dessertparade

Prijs p.p. € 6,25 excl. BTW / € 6,81 incl. BTW (minimaal 15 personen)

Op de tafel plaatsen etagères, gevuld met diverse zoete lekkernijen bestaande uit: *Muesli cupcake met cranberry, room en gebakken appel, pastel de nata, tartelette met een zachte chipolatamousse, een mousse van melkchocolade en een mousse van limoncello met bitterkoekjes*.

Dessertbuffet

Prijs p.p. € 8,72 excl. BTW / € 9,50 incl. BTW (minimaal 15 personen)

Wij presenteren uw gasten een heerlijk uitgebreid dessertbuffet met diverse lekkernijen. De exacte invulling van de lekkernijen kiezen wij uit op basis van het seizoen, zodat u er zeker van bent dat u uw gasten kunt verwennen met heerlijke passende zoetigheden. Wij verzorgen: *Vers fruit, glaasjes gevuld met een huisgemaakte mousse, mini bladerdeeg gebakjes, ijstaart, kwarktaart en opgeklopte slagroom*

IJscoman bij u thuis?

Prijs p.p. € 5,05 excl. BTW / € 5,50 incl. BTW (minimaal 40 personen)

Dat kan met onze Italiaanse ijscoke, onze kok staat tussen uw gasten met zijn ijscoke gevuld met 5 soorten ijs, oubliehoortjes, slagroom en verse fruitsalade. Maar met hetzelfde gemak schept hij het ijs en fruit getopt met slagroom in een ijsbekertje. Onze ijscoke is standaard gevuld met bourbon-vanille roomijs en lekker zoet aardbeienroomijs, de overige 3 smaken kiest onze chef uit op basis van welke smaken dan het beste bij het seizoen passen. De IJscoke kan alleen besteld worden i.c.m. een compleet verzorgd diner / buffet.

Petit grand dessert

Prijs p.p. € 7,57 excl. BTW / € 8,25 incl. BTW (minimaal 15 personen)

Het petit grand dessert wordt gepresenteerd op een bordje en uitgeserveerd door onze bedieningsmedewerker / kok. Dit bordje is feestelijk gevuld met 4 mooie op elkaar afgestemde gerechtjes, passend bij het seizoen. Het petit grand dessert kan alleen besteld worden i.c.m. een compleet verzorgd diner / buffet.



Eton Mess (april – september)

Prijs p.p. € 4,95 excl. BTW / € 5,40 incl. BTW

Eton mess: een heerlijk feestelijk dessert geïnspireerd uit de Engelse keuken.

Verse aardbeien met mini meringues, vanille – en aardbeienroomijs. Wij serveren het dessert met lobbij geklopte room met hierin een frisse citroenrasp.

Bovenstaande desserts wordt gepresenteerd op een bordje en uitgeserveerd door onze bedieningsmedewerker / kok. Het dessert kan alleen besteld worden i.c.m. een compleet verzorgd diner / buffet.

Kaiserschmarren (oktober - maart)

Prijs p.p. € 4,50 excl. BTW / € 4,91 incl. BTW

Volgens authentiek Oostenrijks recept gemaakte Kaiserschmarren. Geserveerd met grove appelcompote, preiselbeeren en poedersuiker.

De kaiserschmarren worden bij een compleet verzorgd diner per persoon op een bordje uitgeserveerd door onze bedieningsmedewerkers. Eventueel kunnen we het dessert ook alleen bezorgen, maar het dessert wordt dan in buffetvorm gepresenteerd in een chafing dish.