

Mini Patisserie – Produkteliste



Sehr geehrte Damen und Herren
Liebe Dessertfreunde und Geniesser

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren verführerischen Dessertkreationen im Kleinformat. Unsere Mini-Kunstwerke werden aus besten Rohstoffen von professionellen Confiseurhänden, mit viel Liebe zum Detail, in unserem Hause hergestellt.

Mit Freude habe ich Ihnen unsere spezielle Auswahl an traditionellen und modernen, farnefrohen und vielfältigen Aromen zusammengestellt:

- Cremeschnitten im Kleinformat
- Schokoladenmousse im „Schoggichörbli“
- Himbeer-Joghurtmousse im Becher
- Exotica, luftiges Mousse aus Mango und Passionsfrüchten
- Mini Erdbeertörtli oder Fruchttörtli (Saisonal)
- Mini Vermicelles (Saisonal)
- Minis vom Aargauer Rüeblitörtli
- Mini Studentenschnitte
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Tiramisu, ein köstliches Stück Italien
- S'Erbeer-Träumli, luftiges Erdbeermousse (Saisonal)
- Fruchtspiessli
- Mini Fruchtsalat im Becher
- Saisonmousse nach Rücksprache mit der Backstube
- Kleine Torten 16 cm aus unserem Sortiment / in 10 Stück geschnitten
- Hauskonfekt und Teegebäck
- Amaretti mit Kirsch oder Baileys gefüllt (Hausspezialität)
- Hausgemachte, handgefertigte Pralinen und Truffes

Mindestbestellmenge pro Sorte sind immer 20 Stück.

Gerne kreieren wir auch „kleine Versuchungen“ nach Ihrem Gusto und Ihren Wünschen. Für ein beratendes Gespräch stehe ich Ihnen gerne unter 056 / 493 01 19 zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, Sie und ihre Gäste mit feinem aus unserem Hause verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüsse
Confiserie Alexanders GmbH

Adrian Dort