

FESTTAGE



KLAUS
GENUSSMANUFAKTUR

Wir kreieren Köstlichkeiten und Spezialitäten für die Festtage!

Gerne beraten wir Sie kompetent bei Ihren individuellen Wünschen und freuen uns, mit unseren Qualitätsprodukten zum Gelingen Ihres Festes beitragen zu dürfen.

EISKALTE DESSERTS

Festtags-Hupf

Himbeer- und Joghurtglacé, begleitet von einem Honigparfait mit Nougat-Krokant und Himbeer-Coulis

Vacherin-Glacé

Vanilleglacé mit Erdbeerparfait, weihnachtlich dekoriert

Williamsbirnentorte, gefroren

Parfait mit Birnenstücken und einem Hauch Williams

Schwarzwäldertorte, gefroren

Japonaiböden, Caramelrahm und Nougat-Krokant

Diese Produkte sind im Tiefkühler 3 Wochen haltbar.

DESSERT-CREMEN

Cremig-zarte Dessertträume als Portion oder in Schalen zum selber schöpfen.

Gebrannte Crème

Mousse au Chocolate dunkel

Panna Cotta mit Himbeeren

Vermicelles / Vermicelles Kirsch

Confiseur Schnitte

KLASSISCHE FESTTAGSTORTEN

Schwarzwäldertorte

mit oder ohne Weichseln und Kirsch

Gâteau St. Honoré

Grand Marnière Torte

Ananas Royal

Mailänder Torte

Kirschrahmtorte

Himbeerrahm Torte, auf Wunsch gefroren

Apfel Roulade, auf Wunsch gefroren

Ungefroren im Kühlschrank 2 Tage, gefroren 10 Tage haltbar.

Schwedentorte

Caramel-Traum

Himbeer-Traum

Diese Produkte sind im Kühlschrank 3 Tage haltbar.

Truffes Torte

Kirsch Torte

Regalido Torte

Diese Produkte sind im Kühlschrank 4 Tage haltbar.

Boûches Noël

Traditionelles Festtagsdessert,
Mocca oder Nuss

Im Kühlschrank 3 Tage haltbar.

ZUM KAFFEE

Klaus-Christstollen

Mandel-Stern

Unterländer Baumnuss-Chueche

Weihnachts Konfekt

Sternen Konfekt

Caramel Tuiles

Amaretti au Kirsch

Amaretti-Amaretto

Unterländer Quittenpästli

CONFISERIE

Klaus Sternli (Zimt, Orangen & Maracaibo)

Klaus Herzli Champagner

Bülacher Bsetzistei

Absinth Praliné

Gin-Tschin

Cognac Trauben

Büli Zwetschgen

Apfel Truffes

Caramel-Rahm Truffes

Büli-Kuss

SILVESTERABEND

Petite-Fours-Glacé, assortiert
mit originellem Silvester-Dekor,
auf Goldtellern arrangiert.

FESTTAGE



KLAUS
GENUSSMANUFAKTUR

Marktgasse 17 | CH-8180 Bülach | 044 860 07 44 | klaus@klaus.ch | www.klaus.ch