
*Jeannine's
Patisserie*



Jeannine 's Patisserie

Das Dessert Buffet Erlebnis



Firmenprofil

Ich bin Jeannine De Gregorio.

Ich bin gelernte Köchin und arbeite seit gut 10 Jahren mit Leidenschaft im Bereich Süßspeisen.

Ich lege grossen Wert auf saisonale und regionale Zutaten um damit eine bestmögliche Qualität zu erreichen.

Mit meinen exklusiven, hausgemachten Desserts ermögliche ich der Gastrobranche eine neue, individuelle Dessertkarte.

Meine Kreationen können individuell in Restaurants, Hochzeiten, Catering oder auch an speziellen kleineren und grösseren Anlässen eingesetzt werden.

Im Angebot sind drei Tagesklassiker, die das ganze Jahr im Programm stehen. Diese können in verschiedenen Variationen und Grössen in Ihr Angebot eingepasst werden.



Wöchentlich biete ich eine saisonale Dessertkreation an, welche keine Wünsche offen lässt.

Für grössere Anlässe oder Hochzeiten biete ich diverse Tortenkreationen oder auch Hochzeitstorten an. Diese fertige ich individuell auf Kundenbestellung an.

Ein Dessertbuffet kann in verschiedenen Ausführungen aus Klassischen- oder Tartelettes-Variationen kundenspezifisch zusammengestellt werden.



Jeannine 's Patisserie

Das Dessert Buffet Erlebnis

Saisonale Desserts im Wochenangebot

Beispieldesserts für ein Wochenangebot, je nach Saison wird das Dessert variieren.



Tobleronemousse/Birnen



Joghurtmousse
Himbeere/Haselnuss



Heidelbeermuffin/Pecannuss
Blaue Kartoffel



Mangoschnitte / Strudelteig



Schokoladentartelette
Zwetschgen



Schokoladenmuffin

Jeannine 's Patisserie

Jeannine 's Patisserie

Das Dessert Buffet Erlebnis



Tiramisu

Grösse der Gläser beträgt 2dl,
gefüllt zu ca. 80%

Fertig portionierte Tiramisu für eine einfachere Handhabung, die nur noch mit frischem Kakao bestäubt werden muss.

Mindestens Haltbarkeitsdatum ab Auslieferung 3 Tage
Zutaten: Rahm, Mascarpone, Ei, Zucker, Kakopulver, Mehl
Allergen: Lactose, Ei, Nuss, Gluten.



Panna Cotta

Grösse der Gläser beträgt 2dl,
gefüllt zu ca. 80%.

Das Gelee wird jeweils saisonal abgestimmt,
kommt ausgarniert und servierfertig.

Mindestens Haltbarkeitsdatum ab Auslieferung 3 Tage
Zutaten: Rahm, Zucker, Vanille, Gelatine
Allergen: Lactose



Schokoladen- Fruchtmousse

Grösse der Gläser beträgt 2dl,
gefüllt zu ca. 80%

Die Schokoladenmousse ist mit weisser oder brauner Schokolade hergestellt und fertig garniert.

Die Fruchtmousse ist mit saisonalen Früchten und Beeren zubereitet und dekoriert.

Mindestens Haltbarkeitsdatum ab Auslieferung 3 Tage
Zutaten Schokoladenmousse: Rahm, Eier, Zucker, Schokolade
Allergen: Lactose, Ei, Nuss
Zutaten Fruchtmousse: Rahm, Joghurt, Frucht, Zucker
Allergen: Lactose

Jeannine 's Patisserie

Das Dessert Buffet Erlebnis

Tiramisu

Alle Tiramisu sind wahlweise mit oder ohne Alkohol erhältlich.

Grösse der Schnitte 7cm x 5cm, die Höhe beträgt ca. 5cm.

Die Schnitte kann individuell auf dem Teller ausgarniert und mit Kakaopulver vor dem Servieren bestäubt werden.

Mindestens Haltbarkeitsdatum ab Auslieferung 3 Tage
Zutaten: Rahm, Mascarpone, Ei, Zucker, Kakopulver, Mehl
Allergen: Lactose, Ei, Nuss, Gluten.



Schokoladenhaselnusskuchen

Grösse der Kuchenstücke beträgt 5x7cm.
Der Schokoladenhaselnusskuchen ist sehr feucht und enthält kein Mehl.
Der Kuchen kann wahlweise selbst ausgarniert werden. Auf Wunsch kann die Garnitur dazu bestellt werden.

Mindestens Haltbarkeitsdatum ab Auslieferung 3 Tage
Zutaten: Haselnuss, Butter, Dunkle Couverture, Ei, Kakao, Zucker
Allergen: Nuss, Ei, Lactose.



Jeannine 's Patisserie

Das Dessert Buffet Erlebnis



Dessert Angebote für Buffet

Für ein reichhaltiges Dessertbuffet werden 3 mini Patisserie eingerechnet pro Person. Die Variationen können frei zusammengestellt werden nach Kundenwunsch.

Verschieden wählbare Variationen:

- Schokoladenmousse hell/ dunkel
- Schokoladenhaselnusskuchen
- Karottenkuchen
- Zitronenkuchen
- Panna Cotta mit Fruchtgelee saisonal
- Tiramisu
- Gebrannte Creme
- Vanillecornet
- Frischer Fruchtsalat
- Kokosnuss-Mandel Tartelettes

Saisonal erhältlich:

- Mangojoghurtschnitte
- Zwetschgenstreuselkuchen
- Maronimousse
- Maronikuchen
- Passionsfrucht Cheesecake
- Erdbeermousse
- Rhabarberstreuselkuchen
- Himbeerquarkschnitte
- Heidelbeermuffin

Dessertbuffet:

Ab 15 Personen mit 4 Variationen frei wählbar
Ab 50 Personen mit 6 Variationen frei wählbar



Kundenspezifische Wünsche können nach Absprache angeboten werden

Jeannine 's Patisserie

Das Dessert Buffet Erlebnis

Tartelettes Dessertbuffet

Zusätzlich zu den Tages-Klassikern und den saisonalen Kreationen biete ich eine breite Palette an Tartelettes an. Einige mögliche Variationen, wie:

- Schokoladen-Mango Tartelettes
- Tiramisu Tartelettes
- Basilikum-Zitronen Tartelettes
- Kokos-Mandel Tartelettes
- Erdnuss-Caramel Tartelettes
- Orangen-Grandmarnier Tartelettes
- Apfel-Zimtstreusel Tartelettes (gebacken)
- Nougat-Vanille Tartelettes
- Limonen-Pistazien Tartelettes
- Erdbeertörtli (Saisonal)
- Vermicelle (Saisonal)



Tartelettes buffet:

Ab 30 Personen mit 4 Variationen frei wählbar

Ab 50 Personen mit 6 Variationen frei wählbar

Kundenspezifische Wünsche können nach Absprache angeboten werden.

Weitere saisonale Kreationen auf Anfrage



Jeannine 's Patisserie

Jeannine 's Patisserie

Jeannine De Gregorio

E-Mail: info@jeanninespatisserie.ch

www.jeanninespatisserie.ch

Telefon: +41 79 282 89 49