



Art of Dessert



Life ist short,
eat dessert first!

Preise und Auswahl Stand Jan. 2026

Art of Dessert

das süße Highlight

Süße Vielfalt für Ihr Event

Auf den folgenden Seiten entdecken Sie eine Auswahl verführerischer Dessertideen, mit denen Sie Ihr ganz persönliches Buffet zusammenstellen können.

Unser besonderer Tipp: Eröffnen Sie Ihr Dessertbuffet mit dem feierlichen Anschnitt Ihrer Hochzeitstorte – so entfällt das Gedeckgeld und der Genuss beginnt gleich doppelt süß



Kuchen vom Veranstalter, der Oma oder vom Konditor

Für mitgebrachte Kuchen und Torten erheben wir ein Gedeckgeld. Traditionell wird das Anschneiden der Hochzeitstorte vom Brautpaar übernommen, gefolgt von der Möglichkeit für die Gäste, sich ebenfalls zu bedienen.



Für den süßen Empfang

Macarons sind nicht nur ein Highlight auf dem Dessertbuffet: Begeistern Sie Ihre Gäste bereits zum Aperitif mit diesen farbenfrohen Köstlichkeiten oder überraschen Sie sie mit einem stilvollen Eismagen.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl und Umsetzung.



Art of Dessert

ab 2 zur Wahl

Waffeln „Schwarzwälder Kirsch-Style“

Der Duft von frisch gebackenen Schokoladenwaffeln liegt in der Luft... direkt vom Eisen auf den Teller serviert. Verführerisch kombiniert mit Zimt-Zucker, saftigen Sauerkirschen, luftiger Sahne und feinen Schokostreuseln – ein Klassiker neu inszeniert, ganz ohne Alkohol

Süße Tapas

Kleine Kunstwerke zum Genießen: Drei saisonale Dessertkreationen, raffiniert komponiert und liebevoll angerichtet. Perfekt zum Zugreifen – und eine Variante ist sogar vegan. 

Affogato

Ein Moment italienischer Lebensfreude: Heißer, aromatischer Espresso trifft auf zart schmelzendes Vanilleeis. Ein sinnliches Zusammenspiel von warm und kalt – frisch für Ihre Gäste zubereitet.

(Buchbar in Verbindung mit einem Grillbuffet, bis max. 80 Gäste)

Crumble-Bar „Red Berry Dream“

Ein Dessert wie ein Sommertraum: Fruchtiges Beerenkompott, knusprige Butterstreusel und cremiger Vanillepudding verschmelzen zu einem unwiderstehlichen Genuss.

Kaiserschmarrn

Goldbraun gebacken, herrlich fluffig und ofenwarm serviert – ein echter Klassiker zum Verlieben. Begleitet von samtiger Vanillesauce, fruchtigem Apfelmus und knusprigen Mandelsplittern.

Fruchtbar

Ein Fest der Frische: Exotische Früchte und saisonales Obst, perfekt gereift und mundgerecht geschnitten – leicht, farbenfroh und erfrischend.

Mini Tartlets

Kleine Verführungen mit großer Wirkung: Knusprige Tartelettes, gefüllt mit fruchtigem Lemon Curd und gekrönt von zart flambierten Marshmallows.

Eis-Station

Ihr persönlicher Eis-Traum wird wahr: Kreieren Sie Ihren individuellen Wunscheisbecher mit hausgemachtem Eis aus 100 % natürlichen Zutaten. An unserer Topping-Bar erwarten Sie Saucen, Streusel und viele weitere süße Highlights – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Tiramisu – live zubereitet

Direkt vor Ihren Augen geschichtet – Löffelbiskuit, getränkt in kräftigem Kaffee, vereint mit luftiger Mascarponecreme und vollendet mit feinem Kakao. Frischer, authentischer und genussvoller geht es kaum.



Art of Dessert

2 Stationen	aus unserer Auswahl	pro Person	12,00 €
jede weitere Station	aus unserer Auswahl	pro Person	5,00 €

Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis

Gedeckgeld	für mitgebrachte Kuchen	pro Person	4,00 €
	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	4,00 €

WOW Effekt!

Macarons	3 Stück	pro Person	8,00 €
Zart, bunt und einfach unwiderstehlich: Feine Macarons mit verführerischen Füllungen aus Erdbeere, Pistazie und Schokolade. Ein eleganter Hingucker mit Genussgarantie.			

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.