

# herbst winter

SAISONALE DESSERTS 2026/27



PÂTISSERIE  
VOR & NACH TISCH KULTUR

## Tafel I

DIE ECHTE QUITTE

*Cydonia oblonga Mill*  
*Frucht und Blattwerk*

herr-  
es  
ist  
zeit  
der  
som-  
mer  
war  
sehr  
groß.

Rainer Maria Rilke, *Herbsttag*

### unsere desserts der saison

schmecken natürlich nach  
klassischen Herbst- und  
Winteraromen wie Brat-  
apfel, Marone, Zwetschge,  
Quitte, Kürbis, Lebkuchen  
und Glühwein.

*Vertraut genug* für ein gutes  
Gefühl.

Aber wir wären nicht die  
Pâtisserie, wenn wir für Ihre  
Gäste nicht den ein oder  
anderen *überraschenden Akzent*  
setzen würden, zum Beispiel  
mit *Sanddorn, rotem Pfeffer,*  
*Miso, Yuzu oder Holunderbeere.*

Denn aus Vertrautheit und  
Überraschung entsteht  
*Spannung und Freude.*

**guten appetit!**

## Tafel II

DER SANDDORN

*Hippophae rhamnoides L.*  
*Fruchttragender Zweig*

## FLYING SERVICE

DESSERT



# 11422  
**Sanddorn-Schokolade**  
Mango  
roter Pfeffer  
Süßholz  
65 ml  
40 Stück  
Refill Tulpenglas



# 11563  
**Haselnuss-Schokolade**  
**Knusper**  
Haselnuss-Namelaka  
Milch&Dunkel-Mousse  
Nussbutter-Crunch  
80 ml  
30 Stück  
Refill Oval Wave



Die Produkte sind zum Teil mit nicht enthaltener Dekoration abgebildet.

Maßangaben können leicht abweichen.

0% Diese Produkte enthalten keinen Alkohol.

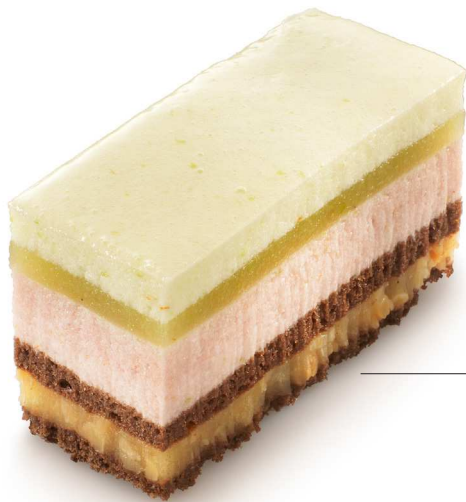
V Diese Produkte sind vegetarisch.

V Diese Produkte sind vegan.

K Diese Produkte sind ohne Milchbestandteile.

K Diese Produkte sind ohne glutenhaltige Zutaten.

P Diese Produkte können mit Paketdienst geliefert werden.



# 10242  
**Schnitte vom  
Fränkischen Bratapfel**  
Biskuit  
Apfel-Mandel-Grütze  
Rosa Apfelmousse  
Gelee  
Grünes Apfelmousse  
95 ml  
45 Stück  
0% P

# 10422  
**Gewürz-Milchschnitte**  
Gewürz-Schokolade  
Biskuit  
Edelnüsse  
Früchte  
75 ml  
35 Stück  
0% P



# 3000  
**Stollen im Glas**  
Apfel-Gewürz-Confit  
Schokomousse  
Mandelcrumble  
80 ml  
30 Stück  
Refill Oval Wave  
0% V<sup>e</sup> V K P

# 11567  
**Blutorangen-Schokoladen-Törtchen**  
Cashewcreme  
Dattelboden  
Ahornsirup  
60 ml  
35 Stück  
0% V<sup>e</sup> V K P



# 10421  
**Maronentörtchen**  
Esskastanie  
Crunch  
Nougat  
75 ml  
35 Stück  
P



# 4135  
**Lebkuchenmousse auf Crumble  
mit Orangenconfit**  
Crumble  
Gewürzschokolade  
Confit-Kern  
Gelee  
130 ml  
20 Stück  
0%



# 11264  
**Zwetschgen-Pie mit  
flüssigem Kern**  
Mohn-Financier  
Cassis  
Vanille  
100 ml  
20 Stück  
0% P





# 11424  
**Bienenstich-Quitte**  
Mandel  
Biskuit  
Mascarpone  
Quitte  
80 ml  
52 Portionen  
0% P



# 11476  
**Rote Johannisbeere & Nougat**  
Linzer DNA  
Haselnuss  
Simply White  
Szechuan  
55 ml  
52 Portionen  
0% P



# 11480  
**Erdnuss-Riegel**  
Milchschokolade  
Karamell  
Miso  
Flor de Sal  
75 ml  
45 Portionen  
0% P

# Tafel III

DIE EDELKASTANIE

*Castanea sativa Mill*  
Fruchtbecher und Samen



## MENÜ

DESSERT



# 11558  
**Mille-feuille Holunderbeere**  
Blätterteig  
Holunderbeer-Pie  
Maronencreme  
Baiser  
185 ml  
27 Portionen



# 11555  
**Cranberry Cheesecake**  
Sauerkirsche  
Kakao-Sponge  
Mandelcrunch  
90 ml  
42 Portionen



## À LA CARTE

# 10634  
**Lebkuchen-Crème Brûlée**  
 Simply Milk  
 Nusscrunch  
 Karamell  
 Gewürze  
 100 ml  
 25 Stück  
 0% P



# 10426  
**Zwetschgen-Crumble**  
 Pflaume  
 Apfel  
 Haselnuss  
 125 ml  
 45 Stück  
 0% V P



# 11445  
**Origen**  
 Growers Chocolate  
 Haskap  
 Banane  
 Yuzu  
 95 ml  
 32 Portionen  
 0%

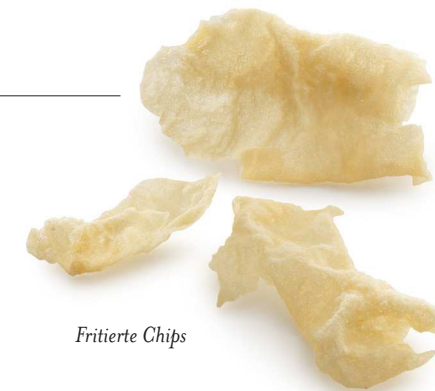


## BEIWERK

# 11543  
**Umami Chip**  
 Tapioka  
 Hefe  
 Salz  
 170 g  
 1 Stück  
 0% V2 V P



*Rohe Chips*



*Fritierte Chips*



# 10176  
**Blutorangen-Eis**  
Griechischer Joghurt  
Sauerrahm  
Crème fraîche  
3.000 ml  
Dose



# 1410  
**Bratapfelcremeeis**  
Geschmorter Apfel  
Zimt  
3.000 ml  
Dose



# 10599  
**Zwetschgengel**  
250 ml  
6 Stück  
Dressierbeutel



# 10638  
**Winterapfel**  
Topfen  
Rum  
Calvados  
Berberitzen  
700 ml  
6 Stück



# Tafel IV

DIE KULTUR-BIRNE

*Pyrus communis L*

*Frucht und Blatt*



# 11564

**Birne & Regenten**

Quarkmousse

Birnenragout

Japanischer Biskuit

135 ml

80 Portionen



## PÂTISSERIE WALTER GMBH

IM STEINER 12-14  
D-63924 KLEINHEUBACH  
TEL. +49 (0)9371-94787-0  
INFO@PÂTISSERIE.DE

*Die neuesten Leckereien und  
weitergehende Informationen  
ständig aktuell auf:*



[www.patisserie.de](http://www.patisserie.de)