

Lust auf neue Geschmackserlebnisse?
Ein Höhepunkt eines jeden
Events:

Desserts



stäcker
CATERING

Willkommen bei stäcker catering!

Zauberhafte Dessertkompositionen!

„Verwöhnen Sie alle Sinne mit unseren zauberhaften Dessertkompositionen. Dabei setzen wir kulinarische Erlebnisse gekonnt in Szene und verzaubern Ihre Gäste mit hausgemachten fruchtigen und cremigen Dessertvariationen, Torten, Kuchen oder Petit fours.“



Seit 2001 ist Arne Stäcker als Küchenmeister verantwortlich und bietet für Hamburg und Schleswig-Holstein mit seinem Team sowohl zeitgemäße wie auch klassische Kochkunst.

Ein weiterer Höhepunkt eines jeden Events!

Die Zubereitung von Desserts bereitet uns stets eine ganz besondere Freude. Denn hier kann man sich durch die Früchte der Saison, inspirierende Eissorten und verschiedenste andere kulinarische Delikatessen neu erfinden! Gleichzeitig handelt es sich dabei aber auch um eine ganz besondere Herausforderung, denn unser Anspruch ist es, sich im Laufe Ihrer Feier stetig zu steigern.

Für Ihre Desserts ist uns kein Weg zu weit, um an die frischesten Obstsorten aus bestem biologischem Anbau für die Zubereitung zu kommen. Der Meisterkoch weiß: Die Qualität der Zutaten ist eine der wichtigsten Stützen für das vollkommene Dessert!

Vom aufwendig zubereiteten Himbeerbasilikumparfait, über das besonders leichte Kumquat-Feigen-Kompott bis hin zu unserer schmackhaften und erfrischenden Hausspezialität Panna Cotta mit Blaubeerkonfit finden Sie eine breit gefächerte Auswahl von Desserts. Wir erfüllen Ihnen jeden Wunsch und freuen uns darauf, auch auf Ihrem Event ganz neue Akzente zu setzen!

Wir laden Sie herzlich ein, um unsere Produkte bereits vor Ihrem Event vorzukosten und sich von der beispiellosen Vielfalt zu überzeugen.

Auf der folgenden Seite stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl aus unserem auch kurzfristig lieferbaren Sortiment vor. Gerne bieten wir Ihnen auch weitere Dessert-Vorschläge an. Sie haben die Wahl!



stäcker
CATERING



- Banane gebraten mit Honig und Mekong-Whiskysabajone
- Bratapfelferrine auf Vanillesauce mit Lebkuchenmousse
- Dreierlei Cremes von Schokolade mit exotischen Früchten umlegt
- Duett von Mousse au chocolate mit Feigenkumquatkonfit
- Erdbeerparfait an Mangomascarponecreme
- Erdbeerparfait mit frischen Erdbeeren
- Himbeerbasilikumparfait an Panna cotta mit Hippengebäck
- Himbeerbasilikumparfait mit Balsamicofaden an frischen Obstsalat
- Himbeercreme auf Schokochillsauce
- Köstliches Aftereightparfait mit Waldfrüchten
- Kumquat-Feigen-Kompott
- Lebkuchenmousse mit Sauerkirschgrütze
- Limonen-Frischkäse auf Mürbteig

Desserts - Eine Auswahl

- Mangomascarponecreme
- Mascarponecreme mit Feigenkonfit
- Mascarpone-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren in grünem Pfeffer im Weckglas
- Mousse au chocolat mit Feigenkrapfen
- Mousse von heller und dunkler Schokolade an Kumquat-Feigen-Kompott
- Nougat-Parfait mit Himbeeren
- Panna Cotta mit Blaubeerkonfit
- Panna Cotta mit Himbeermark im Bowlie
- Panna cotta mit Hippengebäck
- Rosmarin-Ingwer-Parfait mit weisser Schokolade
- Rosmarinparfait an Himbeercreme auf Schokochillsauce
- Rosmarinparfait auf Beerenkonfit und Hippengebäck
- Sauerkirschgrütze
- Schokoladen-Orangen Tarte
- Spekulatius-Mousse mit Punschbirnen und Rotweinsauce
- Waldfruchtgrütze mit Vanilleschaum
- Weißes Minzmousse mit Himbeermark
- Weißes Parfait von Caffeebohnen und Schokolade
- Ziegenkäse mit Lavendelhonig-Birne