

Text: Anna Habenicht Fotos: aveato, Kirberg, LPS, lemonpie [ID 8451]

Süße Versuchung – Catering-Inspirationen für Naschkatzen

Ob nach einem gelungenen Dinner oder in der Pause bei Tagung oder Kongress – den süßen Catering-Versuchungen kann kaum jemand widerstehen. Dabei darf das Dessert oder der Kuchen mittlerweile auch gerne etwas ausgefallener sein. Superfoods, traditionelle Rezepte oder neue Kombinationen geliebter Klassiker lassen auch auf der Dessertplatte keine Langeweile aufkommen. Wir stellen die besten Catering-Inspirationen für Naschkatzen vor.

Portugiesische Sünde oder Superfood bei aveato

Neben den Klassikern unter den Catering-Desserts, wie Mousse au Chocolat, Obstsalat und leckere Cremes, verführt aveato Catering seine Kunden in diesem Jahr ganz neu mit „Pastel del Nata“. Dieses traditionelle portugiesische Blätterteigtörtchen mit Pudding ist eine süße Sünde, die bereits im 18. Jahrhundert erstmalig im heutigen Lissabon hergestellt wurde.

Wer es lieber gesund und lecker mag, kann auf die Power Snack Platte von aveato zurückgreifen. Frisches Obst, Mandeln und verschiedene Bio-Fruktkonfekt-Sorten sind eine gute Alternative zu den herkömmlichen Naschereien und liegen voll in den aktuellen Food-Trends. Neben Soja-Kiwi-Joghurt im Weckglas sind die Bio-Powerkugeln eine weitere Alternative für vegane und glutenfreie Ernährung.



lemonpie – im wahrsten Sinne des Wortes

Lemonpie – als gelernter und leidenschaftlicher Konditormeister konnte Geschäftsführer Johannes Molderings gar nicht anders, als seinem Eventcatering-Unternehmen diesen vielversprechenden Namen zu geben. Und er ist auch nach 17 Jahren noch Programm: Der allseits geliebte Klassiker hat hier in unerschöpflichen Variationen seinen festen Platz in jedem Food-Konzept. Ob als wackeliges Gelee, feines Fingerfood, erfrischendes Sorbet, sahnige Eiscreme, fruchtiges Plätzchen oder echte Tarte; ob als feurige Variante mit Chili oder süße Versuchung mit Flammkruste; ob Sommer oder Winter – es gibt keine Gelegenheit, die lemonpie nicht zu nutzen weiß, um den köstlichen Namensvetter ideenreich zu inszenieren.