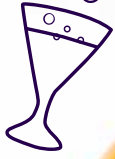


**LEKKER
TOETJE**



& FEESTELIJKE DESSERTS

Sinaasappel
met een vleugje steranijs



onze toetjes



Kersen
met een vleugje basilicum





toetje

WIE IS DE CHEFKOK?

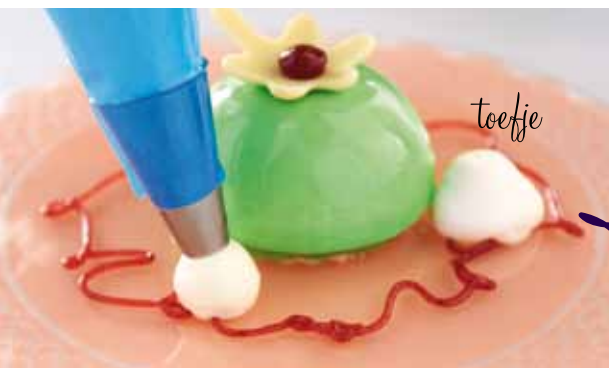
Na alle kookprogramma's op tv is het jouw beurt. Wij helpen je 'n handje. Je koopt het toetje bij ons en jij maakt er 'n grand dessert van. Met wat fruit, slagroom en mousse maak je indruk op iedereen maar nog het meest op jezelf.



Frambozen
met een vleugje tomaat



Groene appel
kwark



toetje





TOETJES OM OP TE ETEN...



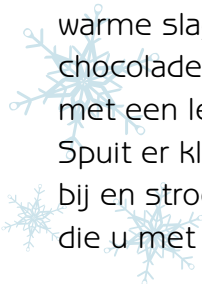
Feesttoetjes moeten niet alleen lekker zijn maar ook erg mooi. Alles wat je ziet moet om op te eten zijn.

Roer een likeur die u in huis heeft, bijvoorbeeld een sinaasappel- of frambozenlikeur door 'n rode of gele confiture, of goede jam, tot sausedikte. Garneer deze met een lepel over het bord, mooi langs het dessertgebakje.

Spuit er een rozetje of dopje slagroom naast of maak met twee lepels een mooie slagroomcanelle. Versier dit geheel met vers fruit en lekker koekkruimeltjes of gebruik dadels en nootjes.

Ook lekker! Garneer met 'n chocoladesaus. Deze maakt u van 100 gram warme slagroom waar u 50 gram chocolade in smelt. Breng de saus met een lepel aan op het bord.

Spuit er kleine dopjes slagroom bij en strooi hier wat chocoladerasp op die u met een klein mesje van een reep afschraapt.





of doe er 'n aard bei



kleurrijke bosvruchtjes



TUTTI FRUTTI

Met de feestdagen is er volop zacht fruit te koop.
Dit is de perfecte aanvulling op uw dessert.
Zoals 'n echte chefkok 't zou maken.

*Cranberries, zijn op en top kerst
maak er een goed bijpassende saus van.*

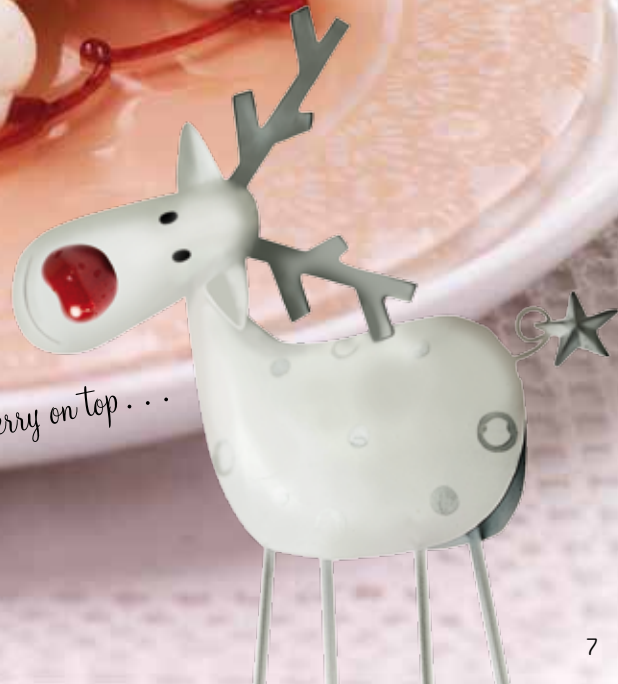


Tip van de boswachter





And a cherry on top...



NIETS MEER AAN DOEN.

Deze petit desserts zet je zo op tafel. Het leuke is dat ieder z'n eigen smaak kan kiezen. Klein toetje, groot succes!



Panna Cotta

Traditioneel gerecht uit de Piemonte, betekent letterlijk gekookte room.

Deze wordt gemengd met suiker en gelatine en versierd met bessen of chocolade.

Wij hebben 'm gecombineerd met beerenjengens en een heerlijk amandelkeekje.



Crème Brûlée

Een traditioneel Frans dessert bereid met room, eieren, suiker en vanille en gevuld met een frisse kersensaus en lekkere banketbakkerskrokantjes.



Parfait

Ook wel stilstaand ijs genoemd.

Dit banketbakkersijs is een luchtig mengsel van eidooier, room en suiker en wordt gemaakt zonder te draaien.

Wij combineren dit dessert met caramel neetjes en streepwafeltjes.

TRIFLE

Het ultieme dessert uit Engeland; laagjes fruit afgewisseld met room en het belangrijkste... 'n laagje cake gedrenkt in likeur. Wie trifled er nog?

Op z'n Engels is het met port, sherry of madeira. In Schotland... whisky of course.

In het zuiden van Amerika heet dit dessert ook wel Topsy cake...

TIRAMISÙ

met 'n twist



*Tiramisù betekent 'maak mij blij'.
Wij hebben een variant bedacht waar u zeker gelukkig van wordtt.
Een heerlijke mascarpone room
met frisse kwark en vers fruit.*

LEKKER MET VEEL SNEEUW

Een echte tulband of kerststol,
daar blijf je van eten.

Wij bakken ze elke dag.
Verser kan het niet.



*Onze kerststol is rijk gevuld
met rozijnen, krenten, sucade, noten,
gedroogde vruchtjes en echte amadelspijs.
En dat proef je!*



*Deze echte banketbakkerstulband
wordt gemaakt van moscovisch beslag,
veel luchtiger dan cake
en verrassend zuiver van smaak.*

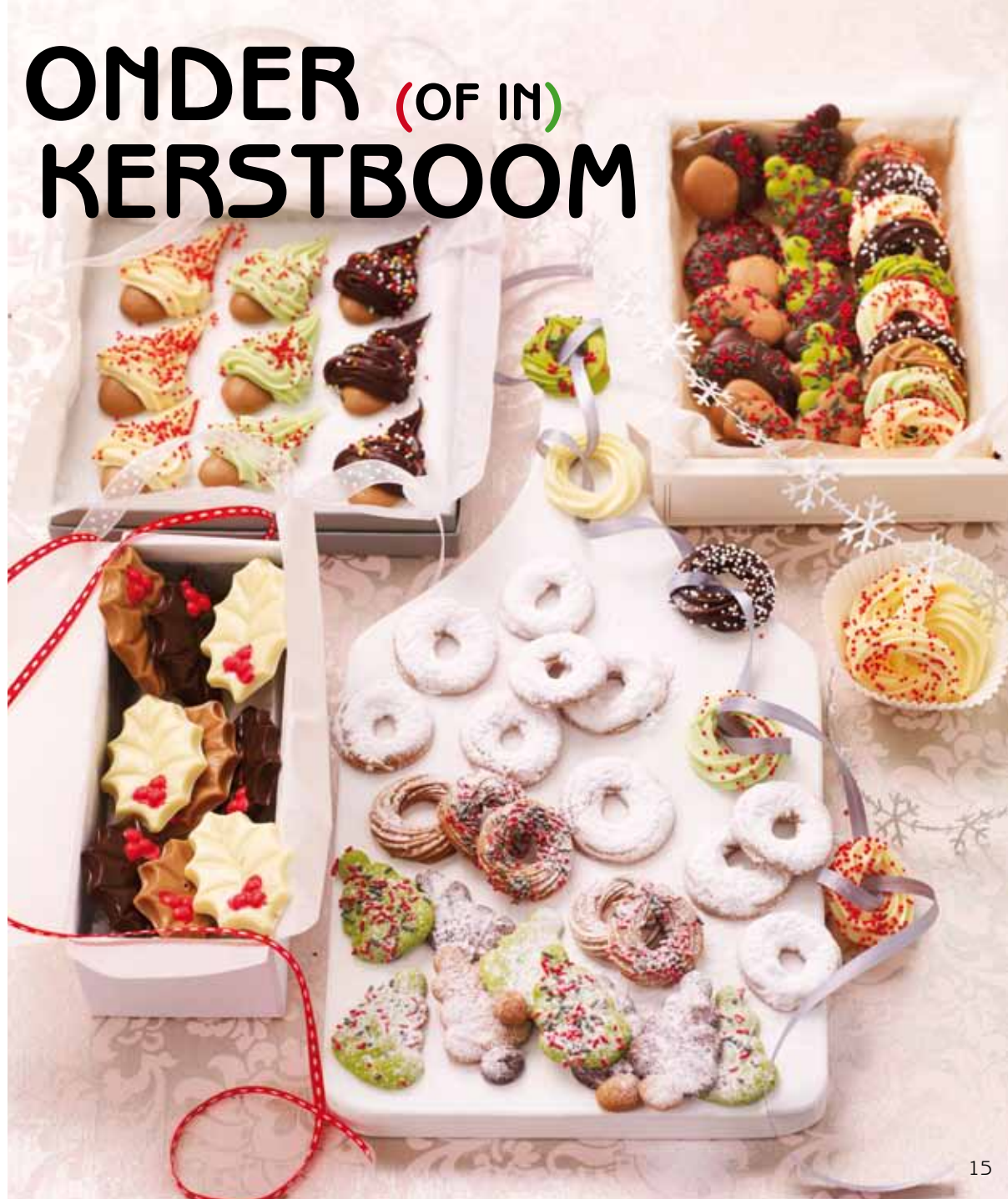


CADEAU IDEE

Leuk om te geven,
lekker om te krijgen.
Onze bonbons zijn
stuk voor stuk hand-
gemaakt, speciaal
voor mensen
met smaak.



ONDER (OF IN) DE KERSTBOOM





Met deze
kerstbel
krijgt u
15% korting
op onze
kerstchocolade.

Geldig van 6 december
t/m 18 december 2011

Wij maken al onze patisserie in onze eigen banketbakkerij en volgens eigen receptuur. De in dit boekje afgebeelde producten zijn daarom niet altijd exact hetzelfde als bij ons in de winkel. Soms maken we 'n extra variant, soms eentje minder, maar altijd volop keuze.

www.banket.nl


heerlijk &
heerlijk