



# DESSERTS ERFOLGREICH ANBIETEN

Womit motivieren wir unseren, am Ende des Hauptgerichtes angenehm gesättigten, Gast dazu doch noch ein Dessert zu bestellen? Moderne Ernährungsgewohnheiten sagen eher „nein“, vielleicht bestellt man noch einen Espresso und das war´s.

Warum appellieren wir nicht einfach an die natürliche Neugier unserer Gäste? Wenn etwas Originelles wie „Panna Cotta mit Rosmarin und Quittenkompott“ auf der Karte lockt, ist das Dessert so gut wie verkauft. Und der Espresso zum Abschluss kommt sowieso noch dazu.

Was aber wenn der Kunde Scheu vor der großen Portion hat? Aktuelle Trendreports zeigen: Kleine Desserts bringen bei heutigen Ernährungsgewohnheiten den großen Erfolg, üppige Kalorienbomben waren gestern.

Mini-Desserts liegen im Trend und unsere französischen Nachbarn haben schon seit einiger Zeit diese Art von Nach-tisch berühmt gemacht. Eine besonders pfiffige Idee ist der „Cafe Gourmand“. Er besteht aus einem Espresso kombiniert mit kleinen Süßen Leckereien. Wer kann da schon Nein sagen.

Wir haben dieses tolle Konzept noch weiterentwickelt und winterliche Rezeptideen in Form von Mini-Desserts entwickelt. Lesen Sie dazu mehr auf der nächsten Seite.

## TIPPS:

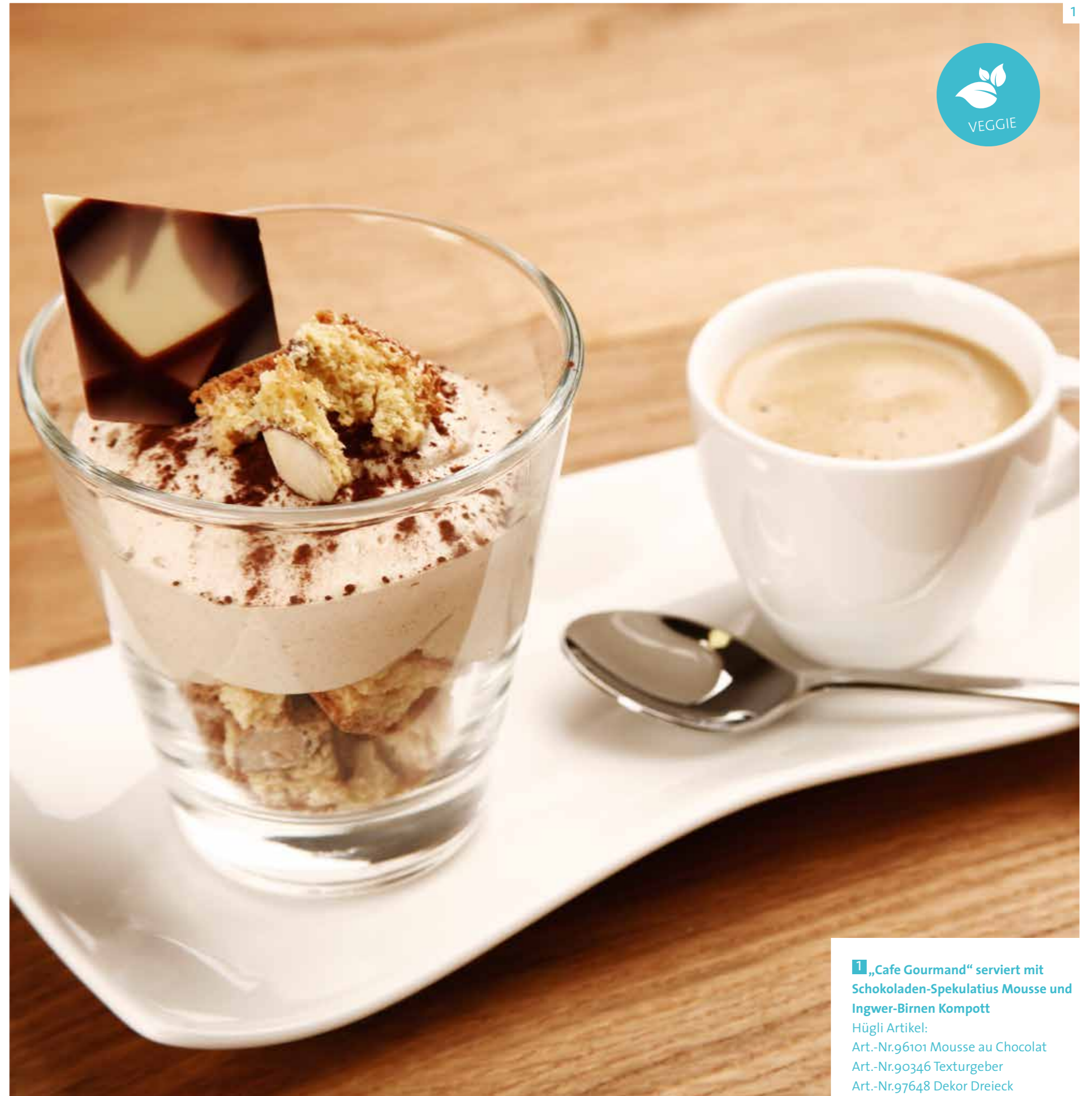
- Dessert nach der Hauptmahlzeit aktiv anbieten, am besten als „Empfehlung“
- Zeigen Sie es Ihren Gästen
- Spezielle Karten (siehe Seite 18) lenken das Interesse Ihrer Gäste auf das Dessertangebot
- bestücken Sie doch einfach ein Tablett mit einer Auswahl an reizvollen Mini-Desserts und gehen Sie damit aktiv direkt zu den Gästen. Das sorgt für Aufmerksamkeit, Gesprächsstoff und Kaufimpulse durch unmittelbaren Kontakt. Da werden nicht nur Kinder schwach ...



## WEIHNACHTLICHE MINI-DESSERTS – ABGEWANDELT AUS UNSEREN NEUEN MOUSSE

Unsere neuen Mousses haben wir Ihnen dieses Jahr bereits vorgestellt. Für die kalte Jahreszeit haben wir winterliche Kreationen für Sie entwickelt und freuen uns, Ihnen unsere Ideen präsentieren zu können. Lassen Sie sich inspirieren. Und das Beste, fast alle unserer Mousses sind ohne Gelatine. Damit kommen auch Vegetarier in den Genuss dieser zartschmelzenden Desserts.

Eine Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten, die ausführlichen Rezepte in unserer winterlichen Rezeptsammlung. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren.



**1** „Cafe Gourmand“ serviert mit  
Schokoladen-Spekulatius Mousse und  
Ingwer-Birnen Kompott  
Hügli Artikel:  
Art.-Nr.96101 Mousse au Chocolat  
Art.-Nr.90346 Texturgeber  
Art.-Nr.97648 Dekor Dreieck



2



**2 Mousse von Mandelkeks und weißer Schokolade**

Hügli Artikel:  
Art.-Nr.96111 Mousse au Chocolat Blanc

**3 Brownie mit Amaretto- Nuss Topping**

Hügli Artikel:  
Art.-Nr.96115 Mousse Noisette  
Art.-Nr.90224 Nuss Krokantstreusel  
Art.-Nr.97441 Tortino al cioccolato  
Art.-Nr.70448 Topping Schokolade



3



5



4

**4 Pumpernickel Mousse mit Gewürzpflaumen**

Hügli Artikel:  
Art.-Nr.96124 Basis Mousse  
Art.-Nr.90346 Texturgeber



6



**5 Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen**

Hügli Artikel:  
Art.-Nr.97490 Panna Cotta  
Art.-Nr.90346 Texturgeber  
Art.-Nr.90223 Pistazien

**6 Orangen Crème Brûlée**

Hügli Artikel:  
Art.-Nr.97492 Crème Brûlée