



BÄCKEREIEN
BLATT & BLÜTE
CATERING

Winter 2017/18

WEIHNACHTSKEKSE

Handgemachte Weihnachtskekse, bunt gemischt
und nach Wunsch eingepackt ... 18,50€ / kg

Schokospitze, dunkel und weiß
Londoner Schnitten
Weinringerl
Zitronenstangen
Pistazien-Cranberry-Schoko Fudge
Caramel-Knusperkugeln
Bratapfel Florentiner
Orangen-Schokolade-Taler
Vanillekatzen und -Elefanten
Zimt-Mandel-Tiere

SPECIAL OCCASIONS-TREATS

Kleinigkeiten für festliche Anlässe, ob als Geschenk
oder zum selbst Vernaschen.

Nikolo-/Krampus-Brioche ... 2€ / Stk.

Briochekringelkranz ... 5€ / Stk.

mit Zimt und Vanille
mit Feigen und Piment
mit Kürbis und Schokolade

Trüffelpäckchen ... 10 € (15-18 Stk.)

mit dunkler Schokolade und Maroni
mit weißer Schokolade, Zitrone und Himbeer
mit Milkschokolade und karamellisierten Nüssen

SAISONALES

Finger- und Seelenfood für Weihnachts-, Silvester-, post-Feiertags-Treffen oder zur Winterschlafvorbereitung.

Frisches Brot und Aufstriche ... 2€ / Portion

Kräuter-Knoblauchbrot mit Tomatenbutter
Süßkartoffelbrot mit Kürbis-Maroni-Cranberry Aufstrich
Nuss-Zucchini Brot mit Apfelbutter

Flammkuchen ... 2,50 € / Stk.

mit Spinat, Crème fraîche und Lachs
mit Ziegenkäse, Dattel und Zwiebel
mit Fenchel, Birne und Rohschinken

Kuchen ... 18-25 € (10-12 Stk.)

mit Zitrone, weißer Schokolade und Mohn
mit karamellisierten Orangen upside-down und Mandeln
mit Maroni und Schokoladetrüffel-Crème
mit Honig, Nüssen und Vanille

Gleich bestellen:

0664 94 26 230 oder 0664 92 69 045

blatt.u.blute@gmail.com

