

DESSERTS



Über uns

Wir sind IHR Fullservice Foodtruck-Cateringpartner in Österreich. Unsere Küche - direkt bei ihrem Event - das ist die neue Art des Caterings! Zusätzlich unterstützen wir in der kompletten Eventorganisation. Überlassen Sie nichts dem Zufall und setzen Sie auf langjährige Branchenerfahrung und Professionalität

Wir sind
Familiär. Professionell. Individuell

B2B-Catering

- Pausenverpflegung
- Hausmessen, Eröffnungen, Jubiläen
- Mitarbeiterfeste, Team-Building
- Weihnachtsfeiern, Jahresabschluss
- PR-Event, Tagungen und Konferenzen



jetzt Angebot einholen:
+43 660 53 23 649
alex@limitless-catering.com
Alexander Zach
Geschäftsführung

B2C-Catering

- Geburtstagsfeiern, Jubiläen
- Hochzeiten
- & sonstige Feierlichkeiten!

➔ www.limitless-catering.com ←

UNSERER DESSERTVARIATIONEN

VARIATIONEN AM FOODTRUCK

Hausgemachte Apple Fries (vegan)

hausgemachte Apfelspalten | vegan | glutenfrei
ohne Zusatzstoffe | ohne Geschmacksverstärker

Serviervorschläge:

- mit Zimt und Zucker
- mit heißer Vanillesauce
- mit Nutella und Haselnüssen

Fruit Rebel

PURE. FRUIT. TASTE. REVOLUTION.

Frische Palatschinken mit Füllung nach Wahl

Waffel oder Pancake -Variationen

Früchtetraum

Erdbeeren | Heidelbeeren | Blaubeeren | Vanilleeis | Schlagsahne

Schokobanane

Bananenscheiben | Haselnüsse | Schokosauce | Vanilleeis | Schlagsahne

oder andere Kreationen

Kaiserschmarrn

mit Zwetschenröster oder Apfelmus

Nussnudeln

Frischer Bauernkrופן

mit Vanillesauce

UNSERER DESSERTVARIATIONEN

SÜSSES FINGERFOOD

Mini Schokowürfel | Mini Cremeschnitten | Mini Punschwürfel

Mini Donuts | Mini Muffins

Macarons



Wiener Nascherein

Mürbteigschüsserl | Heidelbeerterrinen | Annaschnitte | Baumkuchenmini
Kokospitz | Esterhazyschnitte | Schokoschüsserl

Wiener Mischung

Sacherschnitte | Apfelstrudel | Topfenstrudel | Esterhazyschnitte | Linzerschnitte

Wiener Mischung (vegan auf Sojabasis)

Nougatwürfel | Kokos-Spitz | Erdbeerschnitte

SOFTEIS | SPEISEEIS

**Die Attraktion auf ihrer Veranstaltung!
Mit oder ohne Personal möglich.**

Kleiner Auszug unserer Sorten:

Zitrone | Vanille | Pistazie | Haselnuss | Erdbeere | Schokolade
Omas Apfelstrudel | Cookies | Blauer Dino | Stracciatella

SELBSTGEMACHTE TORTEN

Schwarzwälder-Kirsch | Sachertorte

Malakoff | Nuss | Mozarttorte

Topfen-Himbeere | Topfen-Marille | Erdbeer-Vanille

New York Cheesecake

Sie wünschen eine individuelle Torte? Kein Problem!

Jetzt anfragen unter alex@limitless-catering.com

DIE KLASSIKER

Esterhazy Schnitte

Mehrere Schichten Nussböden | Vanille-Haselnuss-Buttercreme
Traditionelle Zuckerglasur

Grießflammerie

Grießpudding | Pflaumenkompott

Donauwelle

Marmorkuchen | Sauerkirschen | Vanillecreme | Schokolade

Kaiserschmarrn-Apfel-Vanille

Kaiserschmarrn | Apfelmus | Vanillemousse | Zimtstreusel

Wachauer

Vanillecreme | Rumrosinen | Sacherboden | Mandelcreme

Pistazie-Himbeere

Pistazienmousse | Pistazienbiskuit | Mascarponeschaum | Himbeeren

DIE PREMIUM-SELECTION

Schokotriologie

3 Schichten Schokomousse
Weiß | Vollmilch | Zartbitter

Schwarzwälder Kirsch **18+**

Sahne | fruchtige Kirschen | Schokobiskuit

Tiramisu **18+**

luftiger Löffelbiskuit | Mascapone | Kaffee | Amaretto



Limitless

CATERING. FOODTRUCK. EVENTSERVICE.

by Alexander Zech

Glückliche und gesättigte Kunden



STARK WIE EIN STIER
DACH • FASSADE • SOLAR



oberhaizinger
CORPORATE DESIGN



voestalpine



→ www.limitless-catering.com ←