

Liebe Gastgeberin, lieber Gastgeber,

Wir freuen uns über Ihr entgegenverbrachtes Vertrauen und laden Sie herzlich ein, sich von unserem breiten Angebot inspirieren zu lassen. Wir unterstützen Sie in allen Phasen Ihres Projekts – von der Planung über die Organisation und Gestaltung bis hin zur kompletten Durchführung und garantieren Ihnen, dass wir uns ausreichend Zeit nehmen, um Ihr Fest zu einem ganz besonderen zu machen.

Sehen Sie uns als ihren kompetenten Partner für jede Gelegenheit und in jedem Format – vom kleinen Familienfest bis zu großen Events mit über hundert Gästen. Sie haben die Möglichkeit, sich bei uns ausschließlich auf die Lieferung unseres Speisen- und Getränkeangebots zu beschränken oder aber Sie nehmen unseren umfassenden Service in Anspruch, der Sie und Ihre Gäste rundum versorgt.

Der Firmensitz befindet sich in der Beckenhofer Straße auf der Ruhbank. Das Herzstück des Unternehmens ist die Anlaufstelle für erstklassiges Fleisch aus der Region, frischeste Salat- und Gemüseprodukte sowie Frischfisch aus dem Wildfang, die ohne Zwischenlagerung erfolgt. Nur mit diesen qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region wollen wir Ihr Event beliefern. Das ist unsere Philosophie seit 1980 – der Name PartyService Hill steht seither für Tradition, Frische und Qualität.

Ihre Familie Hill und Team



Canapés & Mittagssnacks



	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Canapés einfach: Edelsalami, Kochschinken, Camembert und Gouda	1,90 €	2,03 €	2,26 €
Canapés Standard: hausgeräucherter und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Schweinebraten, Roastbeef, Serano Schinken und Honig-Schinken, Geramont und Tete de Moine	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Canapés gehoben: hausgeräucherter und gebeizter Lachs, Shrimps, geräucherter Thunfisch, Schinken vom Duroc Schwein, Bresaola, Tomate mit Mozzarella, französischer Brie	2,40 €	2,57 €	2,86 €
Canapés exklusiv: Nordseekrabben, Rehschinken, hausgeräucherter und gebeizter Lachs, Hummer, Jakobsmuscheln, geräucherte Entenbrust, Comté und Morbier	3,00 €	3,21 €	3,57 €

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Partybrötchen halb belegt mit: hausgeräucherter und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Schweinebraten, Roastbeef, Serano Schinken und Honig-Schinken, Geramont und Tete de Moine	2,10 €	2,25 €	2,50 €
Große Brötchen halb belegt mit: Edelsalami, Kochschinken, Camembert und Gouda Warme Mini-Quiches: Quiche Lorraine, mit Tomaten und Schafskäse, mit Lauch	2,00 €	2,14 €	2,38 €
Snackbar auf Etageren und Spießbank: Datteln mit Mascarpone, Chorizo-Oliven-Spieß, Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Waffeln mit Lachstatar, Comté mit Feigen, Windbeutel mit Frischkäse, Obstspieße	10,50€	11,24 €	12,50 €
Obstspieße im Schokomantel	3,50 €	3,75 €	4,17 €
Obstspieß	1,70 €	1,82 €	2,02 €
Mini-Kuchen	1,50 €	1,61 €	1,79 €
Mini-Kaffeestückchen	1,50 €	1,61 €	1,79 €
1 Quiche Lorraine	21,00 €	22,47 €	24,99 €
1 Quiche mit Lauch	21,00 €	22,47 €	24,99 €
1 Quiche mit Tomate-Schafskäse	23,00 €	24,61	27,37 €
1 Quiche mit Lachs	28,00 €	29,96 €	3,32 €
1 Schinkentorte	25,00 €	26,75 €	29,75 €
1 Pain Suprise	85,00 €	90,95 €	101,15 €

Gefülltes Brot das seinen Ursprung im Elsass hatte, gefüllt mit Käse, Salami, Schinken und vielem mehr.

Fingerfood & Buffets



Fingerfood-Standard (ab 10 Personen)

Canapés belegt mit hausgeräuchertem Lachs und gebeiztem Lachs, Forellenfilets, Shrimps, Roastbeef, Schweinebraten, Hühnerbrust, gekochter und roher Schinken, Pastete Gefüllte Windbeutel, Datteln mit Mascarponecreme und Käse-Traube-Spieße
Warme Mini-Quiches z.B. Lorraine, Tomate-Schafskäse und Lauch

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Imbiss 7 Teile p.P.	14,80 €	15,84 €	17,61 €
Portion 10 Teile p.P.	21,10 €	22,58 €	25,11 €

Fingerfood-Antipasti (ab 10 Personen)

Geflämmt Thunfisch mit Sesam-Limetten-Dip
Lachscarpaccio mit Parmesanspänen, Parmaschinken an Melone
Schweinebraten „Vitello Tonnato“, Hähnchenbrust auf Tomatencreme
Antipasti mit Schafskäse, Cherry-Tomaten-Spieße
Italienische Salami und Parmesanwürfel mit Oliven
Italienischer Salat, Ciabatta-Sticks und Roggenballs

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Imbiss 7 Teile p.P.	18,10 €	19,37 €	21,54 €
Portion 10 Teile p.P.	25,90 €	27,71 €	30,82 €

Fingerfood-Exklusiv (ab 20 Personen)

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

Kalt

Zarte Royale von Flusskrebsen, mariniertes Flusskrebs-Salat und getrocknete Tomaten
Räucherlachsrose mit Avocado-creme
Marinierter Saibling mit Radieschen, Frühlingszwiebel und Kresse-Dip
Zitronengrasspieß mit Jakobsmuscheln und Safran-Mayonnaise
Rehschinken an Wildkräutersalat
Roastbeef Röllchen mit Olivencreme und Artischocken
Falafel mit Rote-Beete-Hummus

44,70 €

47,83 €

53,19 €

Warm

Steinbeißer auf Erbsen-Risotto mit Minze
Ochsenbacken mit Schmorjus, Nuss-Butter Kartoffelpüree und sautierte Kräutersaitlingen
Fregola Sarda mit Babyspinat, Zitrone und Schafskäse

Fingerfood aus der bayrischen Küche

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

Kalt

Bachsaibling mit Reibedatschi, Rote Bete und Crème fraîche
Fleischpflanzerl-Spieße auf Radieschen Salat
Fleischkäse-Salat
Roggenbrötchen mit Obatzda

28,00 €

29,96 €

33,32 €

Warm

Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch
Weißwurst-Brezel-Burger
Mini-Serviettenknödel auf Rahmschwammerln
Mini-Krautstrudel

Zum Abschluss

Nonnenfüzle mit Holundersoße

Fingerfood New York (ab 15 Personen)

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

Bagels mit Pastrami, Käse und Mango
California Wraps mit Krabben und Avocado
New York Clubsandwich mit Bacon, Hähnchenbrust,
Eier und Salat dazu Cole Slaw
Sandwich mit Lachscreme und Gurken

22,00€

23,54 €

26,18 €

Warm

Mini-Cheeseburger

Fingerfood aus der Pfälzer Küche (ab 20 Personen)

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

Kalt

Geräuchertes Forellenfilet mit Frühlingszwiebeln und Sauerrahm
Mini-Roggenbrötchen mit Leberwurst und Radieschen
Rehschinken auf Spinat Salat
Tatar vom Pfälzer Weiderind mit Kapern und Wachtelei
Pfannkuchen-Röllchen mit Kräuterfrischkäse
Cappuccino vom Pfälzer Spargel oder von Pfifferlingen
Schinken Chip auf Pfälzer-Kartoffelsalat
Brotkonfekt

25,90 €

27,71 €

30,82 €

Warm

Abgeschmälzte Ravioli mit Blutwurstfüllung
„Hoorische“ mit Sahnesoße

Zum Abschluss

Handkäse mit Musik
Kleine Dampfnudeln in Vanillesoße

Suppen & Eintöpfe



	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	4,50 €	4,82 €	5,36 €
Badische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Grießnockerl, Eierstich und Flädle	5,00 €	5,35 €	5,95 €
Tomatensuppe mit Basilikum	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Pfälzer Kartoffelrahmsuppe mit Croutons und Schnittlauch	4,00 €	4,28 €	4,76 €
Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl	4,20 €	4,49 €	5,00 €
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	6,50 €	6,96 €	7,74 €
Chili con Carne mit Sauerrahm	7,50 €	8,03 €	8,93 €
Chili sin Carne mit Sauerrahm (vegetarisch)	8,50 €	9,10 €	10,12 €

Suppen der Saison auf Anfrage

Weil uns Heimat wichtig ist...



Unser Buffet Brutal Regional

Marinierter Bachsaibling mit Radieschen-Vinaigrette

Buttermilch-Lauchtörtchen

Rehshinken an Kohlrabi-Carpaccio in Tomatenmarinade

Blattsalat mit Kartoffel-Dressing

Schnippelbohnen- Salat

Karottensalat

Tomatensuppe mit Pfälzer Wiesenkräuter,

Croutons und getrocknete Tomaten

Geschmorte Rinderbacken in Rotwein-Schalotten Soße Serviettenknödel

Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Mandeln

dazu Petersilienkartoffeln und Marktgemüse

Weincreme mit Traubenkompott

Rostige Ritter mit Vanillesoße

Wir beziehen alle Produkte für dieses Buffet ausschließlich aus unserer Region.

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

34,80 €

37,24 €

41,41 €

Spezialitäten aus unserer Region

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto 19%
Hausgemachter Saumagen mit Kartoffel-Nuss-Butter Püree und Sauerkraut	10,00 €	10,70 €	11,90 €
Schweine Kotelette Krone mit Blutwurstkruste (ab 20 Personen) dazu Spitzkohlgemüse und Röstkartoffeln	18,00 €	19,26 €	21,42 €
Pfälzer Lauchküchlein mit Sauerrahm-Dip	5,50€	5,89€	6,55€
Schinken im Brotteig, Bunter Blattsalat mit Dressing, Rohkostsalate	15,50 €	16,59 €	18,45 €
Schweinebäckchen in Dornfelder Soße mit Majoran Kartoffeln und glasierte Karotten	15,00 €	16,05 €	17,85 €
Pfälzer Schlachtfest (ab 20 Personen) Wellfleisch, Leberknödel, hausgemachter Saumagen, Bratwürste, Leber und Blutwurst, dazu Sauerkraut, Püree und Bauernbrot	15,00 €	16,05 €	17,85 €
Spanferkel (ab 20 Personen) Im Ganzen gebraten und Vor-Ort tranchiert, dazu Majoran Kartoffeln, Krautsalat und Endiviensalat	18,80 €	20,12 €	22,37 €



Unsere Buffet-Vorschläge für Sie



Dreiklang

Selleriecremesuppe mit Apfelwürfel und Schnittlauch

Bunter Blattsalat mit Dressing,
Tomatensalat mit geröstetem Brot, Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel
Grüner Bohnensalat und Karottensalat

Lachsfilet auf Blattspinat mit Riesling Soße
Schweinemedallions in Champignonrahm
Rinderroulade mit glasierten Möhren
Butternudeln, Serviettenknödel und Petersilienpüree

Crème Brûlée
Obstsalat

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

27,00 €

28,89 €

32,13 €

Schusterbuffet

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Bunter Blattsalat mit Joghurt-Dressing	20,50 €	21,94 €	24,40 €
Cordon Bleu vom Schwein Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce und Zwiebeln Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und Rösti Buntes Marktgemüse			
Rostige Ritter mit Vanillesauce			

Landgrafenbuffet

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Lauchcremesuppe	25,00 €	26,74 €	29,75 €
Bunter Blattsalat mit Dressing Karottensalat, Krautsalat Tomaten-Gurkensalat, Blumenkohlsalat			
Panierte Schnitzel mit Jägersauce Zwiebelrostbraten mit Bratensauce Putengeschnetzeltes „Züricher Art“			
Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin Buntes Marktgemüse			
Vanillecreme mit Kirschkompott			

Winzerbuffet

Selbstgemachtes Griebenschmalz
von unserem Senior mit Roggenbaguettes
Sellerie-Karottensalat, Rettich Salat,
Gurkensalat, Tomatensalat, Endiviensalat mit Dressing

Lammhaxen mit Kräuterkruste
Dornfelder Bäckchen
Schinken im Brotteig

Speckbohnen, Blumenkohlgratin,
Majoran Kartoffeln, Butternudeln

Pfälzer Weincreme
Kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

27,30 €

29,21 €

32,49 €

Bayrischer Abend

Schmalztopf und Obazda dazu Roggenbaguettes
Bayrischer Krautsalat, Radi, Gurkensalat und Karotten-Sellerie-Salat
Endiviensalat mit Dressing

Weißwürste mit süßem Senf
Kalbshaxe mit Rahmsoße
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße
Semmelknödel mit Rahmschwammerl und Spätzle

Bayrische Creme mit Himbeer Soße
Preiselbeer Parfait

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

27,40 €

29,32 €

32,61 €

Kalt-Warmes Buffet

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Forellenfilet auf Apfel-Sellerie-Salat mit weißer Holunder-Vinaigrette Flusskrebssalat mit Olivenöl, Tomaten und Zwiebeln Rotholzlachs mit Senfmayonnaise und frischem Dill Heublumenschinken an rotem Linsensalat Feigenpastete mit Orangensenf Bunter Blattsalat mit Kresse-Dressing Karottensalat, Waldorfsalat, Lila Blumenkohlsalat mit schwarzem Reis	38,70 €	41,41 €	46,05 €
Lammkeule mit Schmorjus dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin Kikok-Maishähnchenbrust* auf der Haut gebraten dazu Pilz Soße, Glasierte Urkarotten und Risotto			
Pfirsich-Törtchen mit Thymian und weißer Schokoladensoße			

**ohne Gentechnik, ohne Antibiotika, viel Bewegungsfreiheit, Qualitätsauszeichnung*

Pasta Buffet

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Italienischer Salat Rigatoni mit Mozzarella und Cherry-Tomaten dazu Basilikum-Weißwein-Soße Cannelloni mit Ratatouille-Gemüsefüllung dazu Tomatensoße Lasagne Ricotta-Ravioli mit Bärlauch Pesto	18,00 €	19,26 €	21,42 €

Und noch mehr Pasta, zum Ergänzen und Tauschen nach Ihrem Wunsch.

Frische Gnocchi mit Salbeibutter

Linguine mit Meeresfrüchten in Paprika-Limone Pesto

Auberginenlasagne vegan

Buffet Italien

Parmaschinken mit Melonen Carpaccio
Italienischer Salami, Bressaola
Gebratene Champignons, Zucchini, Aubergine, Paprika und vieles mehr
Tomaten –Mozzarella- Salat und Couscous-Salat mit Meeresfrüchten
Bunter italienischer Salat
Ciabatta

Grüne Riesentortellini gefüllt mit Rauke und Parmesan dazu geschmorte Kirschtomaten in Olivenöl
Penne mit Lachswürfel und Rieslingsoße
Pikata Milanese von der Pute
Spaghetti und gebackene Kartoffeln mit Rosmarin
Tomatensauce

Tiramisu im kleinen Glas
Panna cotta mit Himbeer Soße

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

30,00 €

32,10 €

35,70 €

Vegetarisches Buffet

Sushi gefüllt mit Avocado, Gurke und Karotte dazu Sojasoße
Glasnudelsalat mit Wakame und Sesam
Orangensalat mit Datteln, Schalotten und Pistazien
Edamame Salat mit Radieschen und Chili
Wildkräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette

Thaicurry mit Kichererbsen und Lotuswurzel dazu Reis
Bratnudeln mit Pak Choi dazu eingelegter Tofu

Exotischer Obstsalat
Kokosmousse mit Mango Soße

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

30,40 €

32,53 €

36,18 €

Buffet Toskana

Shrimps Cocktail mit Tomaten und Kresse Joghurt
Tintenfischsalat „Lucia“
Pochierter Lachs aus dem Weinsud an Limetten-Mayonnaise
Geräucherter Schwertfisch
Parma-Schinken an Melonencarpaccio
Vitello tonnato, italienische Salami, Bressola
Gebratene Paprika, Zucchini, Artischocken, Champignons und vieles mehr...
Tomaten- Mozzarella- Salat, Roter Eichblatt & Rucola mit Parmesan
Ciabatta

Ricotta-Fagotini mit Basilikum Pesto
Florentiner Schweinelendchen gefüllt mit Spinat und mediterranen Kräutern
Roastbeef im Ganzen gebraten

Gnocchi und Rosmarinkartoffeln, Sherry Rahm Soße

Italienische Käseauswahl
Limoncello Creme mit Mandel Crumble
Himbeersorbet mit Buttermilch-Basilikum Soße

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

41,60 €

44,51 €

49,50 €



Kaltes Vesperbuffet

Gekochter Kaminrauchschinken

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

21,70 €

23,22 €

25,82 €

Mildgeräucherter Bauernschinken

Schweinerücken, Pfefferpastete

Geräucherte Putenbrust, Hackbällchen

Salami, Gefüllte Eier

Knoblauch- und Paprika-Dip

Käsebrett

Kartoffelsalat, Eiersalat, Krautsalat, Karottensalat

Brotauswahl

Antipasti-Buffer (kalt)

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

Krabbencocktail mit buntem Pfeffer und Balsamico

32,30 €

34,56 €

38,44 €

Thunfischsalat

Lachscarpaccio mit Parmesanspäne und Balsamico

Parma-Schinken an Melone

Bressaola, Mortadella und italienische Salami

Rinderschinken mit Meerrettich Dip

Schweinebraten „Vitello tonnato“

Roastbeef mit Balsamico Zwiebeln

Heißgeräucherte Entenbrust mit grünem Pfeffer

Gebratene Paprika, Artischocken Zucchini, Auberginen,

Champignons, gefüllte Oliven

Tomaten- Mozzarella- Salat, italienischer Salat

Parmesan mit Trauben und Nüssen

Gorgonzola mit Feigensoße

Ciabatta

Tiramisu im kleinen Glas



Gala-Bufferet-kalt

hausgemachter Graved Lachs und Stremellachs
 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne
 Doraden-Tatar mit Frühlingszwiebeln
 Krabbencocktail

Kräuterbraten, Roastbeef, geräucherte Putenbrust
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Roter Schinken mit Melone
 Teigpastete, Terrine
 dazu verschiedene kalte Soßen
 Partybrötchen bunt gemischt
 Geflügelsalat, Waldorfsalat, Rhodos Salat
 Karottensalat mit Frühlingszwiebeln

Französische Käseauswahl
 Espressomousse mit Amaretti-Kekschen

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

36,40 €

38,95 €

43,32 €

Falls es nur ein Hauptgericht sein darf...



Vom Schwein

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Paniertes Schnitzel mit Jägersoße	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Schweinerollbraten mit Bratensoße	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Schweinebraten mit Kruste und Dunkelbiersoße	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Schweinegeschnetztes „Züricher Art“	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Cordon Bleu	15,00 €	16,05 €	17,85 €
Schweinemedallions in Champignonrahm oder Pfefferrahm	16,00€	17,12€	19,04€

Vom Rind

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Rinderhüfte mit Burgundersoße	16,50 €	17,66 €	19,64 €
Rinderbraten mit Schmorzwiebeln und Rotweinsauce	17,00 €	18,19 €	20,23 €
Rinderroulade mit Bauchspeck und Gurke	17,00 €	18,19 €	20,23 €
Rindergeschnetzeltes	15,00 €	16,05 €	17,85 €
Roastbeef im Ganzen gebraten	20,00 €	21,40 €	23,80 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten	28,00 €	29,96 €	33,32 €

Vom Kalb

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Kalbsröllchen in Rahmsauce	18,50 €	19,79 €	22,02 €
Kalbsbrust gefüllt mit Kalbsfarce und Croutons	15,50 €	16,59 €	18,45 €
Züricher Geschnetzeltes	15,50 €	16,59 €	18,45 €

Vom Geflügel

	Nettopreis	Brutto mit 7%	Brutto mit 19%
Cordon Bleu von der Pute	14,50 €	15,51 €	17,26 €
Panierte Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce	13,50 €	14,45 €	16,07 €
Putengeschnetzeltes mit Curry und Ananas	13,00 €	13,91 €	15,47 €
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatenthymiansauce	14,00 €	14,98 €	16,66 €



Vom Wild

Rehkeule mit Wildrahmsoße und Preiselbeeren

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

20,00 €

21,40 €

23,80 €

Ragout vom Hirsch mit Pfifferlingen

18,00 €

19,26 €

21,42 €

Vom Lamm

Lammkrone rosa gebraten mit Kräuterkruste

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

32,00 €

34,24 €

38,08€

Aus dem Wasser

Lachsfilet auf Wurzelgemüse

Nettopreis

Brutto mit 7%

Brutto mit 19%

17,00 €

18,19 €

20,23 €

Zanderfilet auf Blattspinat

17,00 €

18,19 €

20,23 €

Steinbeißer an Krustentiersoße

20,20 €

21,61 €

24,04 €

Beilagen zu unseren Hauptgerichten

Bunter Blattsalat

Kartoffel:

Kartoffelgratin, Rösti, Majoran Kartoffeln, Gnocchi, Bratkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Nudeln:

Tagliatelle, Butternudeln, Spaghetti und hausgemachte Spätzle

Knödel:

Serviettenknödel, Hoorische, Kartoffelknödel und Semmelknödel

Reis:

Langkornreis, Wildreis und Basmatireis

Buntes Marktgemüse

Süßes zum Abschluss

Lassen Sie sich von unseren verführerischen Dessertkreationen begeistern.
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – unsere Patisserie zaubert Ihnen das perfekte Dessert!

