



# DESSERTKURS

**Das Beste kommt zum Schluss**  
„kulinarische Nachspeisenermittlung“

Wie im echten Leben kommt das Beste und süße Highlight immer zum Schluss. Gemeinsam kreieren wir Desserts mit dem WoW-Effekt. Sebastian zeigt Ihnen als gelernter Patissier Tricks und Kniffe, wie Sie ein Dessert zum Höhepunkt des Abends machen. Tarte au Citron, Creme Brûlée, Crêpe Suzette, Mousse au Chocolat, Baiser und unverschämt leckere gesalzene Karamellcreme erwarten Sie zu unserem Dessertlehrgang.

**Patisseriekurs mit Sebastian Probst**  
59 € p. Person

## Beispielmenü

Tarte au Citron mit Baiser  
Himbeermacarons mit Pistazien  
Crêpe Suzette mit Orangen-Buttersoße und Himbeersorbet  
Mousse au chocolat mit Mango und Passionsfrucht  
Croque-en-bouche mit Salzkaramell  
Rosenknusperpralinen



**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

