



PRALINEN MIT ALKOHOL

Man nehme: unsere beste Schokolade, frische Sahne, feinste Butter und einen Schuss eleganter Brände oder Liköre, außerdem eine ordentliche Portion Kreativität, viel Zeit und jede Menge Spaß am spielerischen Verzieren – fertig sind unsere edlen Trüffel und Pralinen mit Alkohol. Ein hochkonzentriertes und hochprozentiges Vergnügen für Kenner – in der Herstellung genauso wie beim Genießen. Weil Pralinen eben die eleganten Stars der süßen Szene sind und wahrscheinlich auch die raffiniertesten Verführer, seit es Schokolade gibt.

PRALINEN
TRÜFFEL & CO – mit und ohne Alkohol



ABSINTHTRÜFFEL
Absinth in Zartbittertrüffel



AMARETTOMARZIPAN
Feinstes Marzipan, kräftig mit Amaretto abgeschmeckt



BAILEYSTRÜFFEL
Baileystrüffel in Vollmilchschokolade



BIER UND KORN
Fleur de Bière – Hopfenbrand und Korn in Zartbitterschokolade



CALVADOSTRÜFFEL
Feiner alter Calvados in Vollmilchtrüffel



CHAMPAGNERTRÜFFEL
Marc de Champagne in Vollmilchschokolade



CAIPIRINHATRÜFFEL
Sommerlicher Genuss in Weiß, Cachaca und Limone mit ein wenig Rohrzucker in weißer Schokolade



AMARETTO-MARZIPAN-BLÜTE
Zartbitterschokolade umhüllt den Kern aus feinem Amarettomarzipan



AMARETTOTRÜFFEL
Amarettotrüffel in Vollmilchschokolade



CHAMPAGNERTRÜFFEL
Der Klassiker – fein gepudert von außen, innen kräftig in Vollmilch



CHAMPAGNERHERZ
Marc de Champagne in weißer Schokolade



COINTREAUTRÜFFEL
Cointreautrüffel in Vollmilchschokolade



»CUBA LIBRE«-TRÜFFEL
Rumtrüffel mit Cola und Limone



»GIN FIZZ«-TRÜFFEL
Weißer Trüffel mit Gin, Orangen- und Limonensaft



GRAPPATRÜFFELHERZ
Grappatrüffel in Vollmilchschokolade



COINTREAU-CANACHE
Original Cointreau in fein-herbem Canache



COINTREAU-MARZIPAN-BLÜTE
Marzipanrohmasse kräftig mit Cointreau abgeschmeckt



EIERLIKÖRHERZ
Eierlikörtrüffelmasse in Zartbitterschokolade



EIERLIKÖR CHAMPAGNER
Leichte Schärfe bringt Kreuzkümmel in diese Kombination



EIERLIKÖRTRÜFFEL
Eierlikörtrüffelmasse in weißer Schokolade



GRAPPATRÜFFEL
Grappatrüffel in Zartbitterschokolade



HERRENTRÜFFEL
Zartbittertrüffel mit ein wenig Alkohol abgeschmeckt

SylterSchokoladenmanufaktur

Versand bundesweit
Sylter Schokoladenmanufaktur
Zum Fliegerhorst 15 · 25980 Tinnum/Sylt
Telefon: 04651/299 15 01
www.sylter-schokoladenmanufaktur.de

CafeWien „allererste Sahne auf Sylt“

Konditorei Cafe Wien · Strandstraße 13 · 25980 Westerland/Sylt
Telefon: 04651/53 35 · www.cafe-wien-sylt.de



»IRISH COFFEE«-TRÜFFEL
Whisky-Kaffee-Trüffel in Zartbitterschokolade



KAKAOLIKÖR
Hausgemachter Kakaolikör in Zartbitterschokolade



KOKOSTRÜFFEL
Vollmilchtrüffel mit Kokoslikör



»LATTE MACCHIATO«-TRÜFFEL
Milch- und Espresso-trüffel mit Kakaolikör



»PINA COLADA«-TRÜFFEL
Rum, Kokos und Ananas in weißer Schokolade



PROSECCOTRÜFFEL
Proseccotrüffel in Zartbitterschokolade



RUM ROSINE
Nugat mit Rosinen, die eine Woche lang in Jamaica-Rum eingelegt werden



RUMTRÜFFEL
Jamaica-Rum in Zartbitterschokolade



»KIR ROYAL«-TRÜFFEL
Cassispüree und Marc de Champagne in Trüffel



KIRSCHWASSERTRÜFFEL
Schwarzwälder Kirschwasser in Vollmilchschokolade



MARILLE CHAMPAGNER
Feiner Marillenbrand, dazu Marc de Chamapgne

MIRABELLENTRÜFFEL
Dunkle Trüffelmasse mit Mirabellengeist



MOJITOTRÜFFEL
Ein Trüffel aus Bacardi, Limone und Minze



ROSENBLÜTEN-GRAPPA-TRÜFFEL
Grappatrüffel mit Rosenblüten



ROTWEINTRÜFFEL
Rotweintrüffel in Zartbitterschokolade



RUMTRÜFFELHERZ
Rumtrüffel in Zartbitterschokolade



»SEX ON THE BEACH«-TRÜFFEL
Der Klassiker aus Wodka, Orange, Pfirsich und Kirsch



STRANDTRÜFFEL
Zartbittertrüffel mit Grappa und Meersalz



»SWIMMING POOL«-TRÜFFEL
Weißer Trüffel mit Kokos, Ananas, Wodka, Rum und Curacao



»TEQUILA SUNRISE«-TRÜFFEL
Tequilatrüffel mit Orange und Limone



TIRAMISUHERZ
Vollmilchtrüffel mit Amaretto und Mascarpone



WILLIAMSBIERNE
Feiner Williamsbrand in Vollmilchschokolade



WHISKYTRÜFFEL
Whiskytrüffel in Zartbitterschokolade



ADVENTSSTERN ZARTBITTER
Rotweintrüffel mit weihnachtlichen Gewürzen (saisonal)



ADVENTSSTERN VOLLMILCH
Rotweintrüffel mit weihnachtlichen Gewürzen (saisonal)



SYLTER CHAMPAGNER-TRÜFFEL
Champagnertrüffel in weißer Schokolade-Trüffel-Creme



SYLTER RUMTRÜFFEL
Rumtrüffel in Zartbitterschokolade



TRAUBE IN GRAPPA
Eine Woche legen wir die Trauben in Grappa ein – dann werden sie mit feinem Nugat umhüllt



COGNACTRÜFFEL VOLLMILCH
Französischer Cognac in Vollmilchschokolade



WODKATRÜFFEL
Wodka in Zartbitterschokolade



COGNACTRÜFFEL ZARTBITTER
Alter französischer Cognac in Zartbittertrüffel



ADVENTSSTERN
Champagnertrüffel in weißer Schokolade (saisonal)



ADVENTSSTERN WEISS
Mit Eierlikör, Cointreau, weihnachtlichen Gewürzen (saisonal)

PRALINEN OHNE ALKOHOL

Unsere liebevoll von Hand gefertigten Edelkonzentrate gibt's selbstverständlich auch alkoholfrei. Dabei übernehmen allerfeinste Zutaten, zum Teil aus der ganzen Welt nach Sylt gereist, die Hauptrolle: Nüsse aus dem Piemont, Mandeln aus Kalifornien, Walnüsse aus Frankreich, Macadamias aus Australien, Pistazien aus dem Iran, Chili aus Südamerika und Espresso aus Italien treffen auf feinste friesische Schokolade und Trüffelmasse von der Insel. Und manchmal tanzt ihnen dabei sogar ein Hauch von echtem Blattgold auf der Nase herum.



APFEL ROSENBLÜTEN
Vollmilchtrüffel mit grünem Apfel und Rosenblüten



APRIKOSEN KNUSPER
Frisches Aprikosenpüree in Vollmilchtrüffel mit Knusperflakes



CHILITRÜFFEL
Feurig-scharf in Zartbitterschokolade



CREPES NOISETTE
Feinster Noisette-Nugat mit knusprigem Feeling



EDEL MINT
Frische Minze in Zartbitter



ERDNUSS FRUIT
Praliné fruité, dunkle Mandelmasse mit Erdnüssen



BUTTERWÖLKCHEN-TRÜFFEL
Buttertrüffel in Vollmilchschokolade



BUTTERTRÜFFEL
Unser Klassiker: Buttertrüffel, frische schleswig-holsteinische Butter und zarter Nugat



CAPPUCCINOTRÜFFEL
Cappuccino-Trüffel in Vollmilchschokolade



EARL GREY
Dunkler Trüffel mit Bergamotte-Öl und einem Hauch Mandarine



ERDBEER PFEFFER
Erdbeer-Canache mit grünem Pfeffer



FEINE HERBE
Feiner Canache aus 80-prozentiger Kuvertüre



HASELNUSS-KROKANT-NUGAT
In Krokantschale, überzogen mit Vollmilchschokolade



ESPRESSO
Italienischer Espresso in Zartbitterschokolade



HASELNUSTRÜFFEL
In Vollmilchschokolade, gerollt in fein gerösteten Piemont-Nüssen



HIMBEER-CHILI-TRÜFFEL
Zartbittertrüffel mit feinem Himbeermark, scharf mit Chili abgeschmeckt



HIMBEER-MASCARPONE-TRÜFFEL
Cremiger Mascarpone mit Himbeermark in Vollmilchschokolade



HONIG-KAKAOBOHNE-TRÜFFEL
Honig-Trüffel in Zartbitterschokolade



INGWERTRÜFFEL
Ingwertrüffel und -stücke in Zartbitterschokolade



INGWERSTÄBCHEN
Kandierter Ingwer in Zartbitterschokolade



KARAMELTRÜFFEL
Feiner Butterkaramell in Vollmilchschokolade



LIMONENSTÄBCHEN
Kandierte Limone mit Vollmilchschokolade



MACADAMIAMARZIPAN
Marzipan mit australischen Macadamianüssen



MANDEL-KROKANT-NUGAT
Haselnussnugat mit Krokant



MACADAMIANUGAT
Eine ganze Macadamianuss in Nugat, fein umhüllt von Vollmilchschokolade



MANDELSPLITTER VOLLMILCH
Kalifornische Mandeln in Vollmilchschokolade



MARZIPANNUGAT
Die reine Rohmasse von Nugat und Marzipan



MEERESTIER VOLLMILCH
Vollmilchschokolade mit Haselnussnugat gefüllt



MEERESTIER WEISS
Weiße Schokolade mit dunklem Mandelnugat gefüllt



MEERESTIER ZARTBITTER
Zartbitterschokolade mit Sahnenugat gefüllt



MILCHKAFFETRÜFFEL
Weiße Schokolade auf Vollmilchtrüffel mit feinem Espresso-Aroma



MOZARTTRÜFFEL
Dunkler Nugat, Pistazienmarzipan und Schokolade, das erinnert an die »Kugeln«



NUGATSPITZE
Cremiger Mandelnugat mit einem Hauch Vollmilchschokolade



ORANGENSTÄBCHEN
Kandierte Orangen mit Zartbitterschokolade umhüllt



SAHNENUGAT
Viele gehackte Nüsse in hellem Sahnenugat



SAHNETRÜFFEL
Frischer Sahnetrüffel aus schleswig-holsteinischer Sahne



SCHOKO MINZE
Herrlich erfrischend in dunkler Schokolade



SYLTER ERDBEER
Gefüllt mit rosarotem Erdbeercanache



»MOUSSE AU CHOCOLAT«-TRÜFFEL
Feiner dunkler Trüffel mit dunkler Mousse au chocolat



NUGATRÖSCHEN
Feines Noisette mit Haselnuss



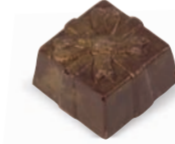
ORANGENTRÜFFEL
Vollmilchtrüffel mit Orangengeschmack



PALET D'OR
Buttertrüffel aus Jivara-Lactee-Schokolade, bestäubt mit Blattgold



PIEMONT NOISETTE
Haselnüsse und Nugat in Vollmilchschokolade



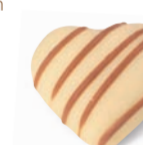
SCHATZ DER MAYA
Mit feinem schwarzen Tee abgeschmeckte dunkle Trüffelmasse



SCHICHT NUGAT
Sahnenugat und Mandelnugat, immer Schicht für Schicht



VANILLETRÜFFEL
Feiner weißer Trüffel mit echter Bourbon-Vanille



VANILLEHERZ
Feiner weißer Trüffel mit echter Bourbon-Vanille



VOLLMILCH MARZIPAN
Reine Marzipanrohmasse in Vollmilchschokolade



VOLLMILCH PISTAZIEN-MARZIPAN
Pistazienmarzipan in Vollmilchschokolade



WALDBEER ZITRONE MELISSE
Waldbeeren in Zartbitterschokolade mit Zitronengras



WALNUSSKROKANT
Walnusskrokant in Nugat



WALNUSSMARZIPAN
Feinste Marzipanrohmasse mit Walnüssen und weißer Schokolade



BUTTERTRÜFFEL ZARTBITTER
Unser Klassiker: der Buttertrüffel in Zartbitter



ZARTBITTER MARZIPAN
Reine Marzipanrohmasse in Zartbitterschokolade



ZARTBITTER MANDEL-SPLITTER
Kalifornische Mandeln in Zartbitterschokolade



ZARTBITTER SAHNE-TRÜFFEL
Dunkler Canache, aus reiner Tobago-Kuvertüre



ZARTBITTER WALNUSSKROKANT
Walnusskrokant in Nugat



ZARTBITTER WALNUSSNUGAT
Walnuss-Nugat mit Zartbitterschokolade



WEIHNACHTSGLOCKE VOLLMILCH
Mit Nugat und Weihnachtsgewürzen (saisonal)



WEIHNACHTSGLOCKE ZARTBITTER
Mit Nugat und Weihnachtsgewürzen (saisonal)



TANNENBAUM VOLLMILCH
Maronentrüffel (saisonal)



TANNENBAUM ZARTBITTER
80-prozentige Edelkuvertüre (saisonal)



WEIHNACHTSSTERN ZARTBITTER
Walnuss und Muskat (saisonal)



WEIHNACHTSSTERN VOLLMILCH
Feiner Nugat mit Zimt und Vanille (saisonal)