

Seminare

(Termine unter Vorbehalt, Änderungen möglich)

-Kurse finden in Stolberg in der Backstube statt-

Do 19.09. 16.30 – 19.30	Cupcakes & Fondantdeko Rohlinge werden gestellt	69,00€ p.P.
Mi 02.10. 16.30 – 20.30	Französische Tarteletts	79,00€ p.P.
Do 10.10. 16.30 – 19.30	Chocolate Bar Modern mit Profischokolade von Valrhona	69,00€ p.P.
Do 24.10. 16.30 – 19.30	Feines Teegebäck verschiedene Techniken	69,00€ p.P.
Do 07.11. 16.30 – 20.00	Macarons weihnachtlich festliche Varianten	79,00€ p.P.
Do 21.11. 16.30 – 19.30	Dekoratives aus Lebkuchenteig Backen & Basteln für die Weihnachtszeit	69,00€ p.P.
Fr 06.12. Nikolaus 16.00 – 18.00	Lebkuchenhaus Aktion Kids alternativ „Fertigbausatz“ für 15,00€ erhältlich	19,50€ p.K.
Do 12.12. 16.30 – 20.30	Amethyst Geode Cake für Geburtstage, Hochzeiten & Co	85,00€ p.P.
Sa 14.12. 16.00 – 18.00	Lebkuchenhaus Aktion Kids alternativ „Fertigbausatz“ für 15,00€ erhältlich	19,50€ p.K.
Do 09.01. 16.30 – 20.30	naked cake für Geburtstage, Hochzeiten & Co	79,00€ p.P.
Do 16.01. 16.30 – 19.30	Quiche in verschiedenen Variationen der herzhaften französischen Klassiker	69,00€ p.P.
Do 23.01. 16.30 – 20.30	Fondant Basic Torte	85,00€ p.P.

Inklusive: Sekt-/ PriSecco Empfang
herzhafter Snack in der Pause
Mineralwasser während des Kurses
Herstellung & Verzierung der jeweiligen
Produkte
Leihweise eine Schürze
Mitnahme der hergestellten Meisterwerke
Rezeptheft & nützliche Tipps

Die Kurse finden statt, wenn sich mind. 5 Teilnehmer
(max. 8 Teilnehmer) angemeldet haben.

Andernfalls behalten wir uns vor, den Termin zu
verschieben oder abzusagen.

Die Anmeldung ist verbindlich, eine Anzahlung von
mind. 50% wird bei der Reservierung entrichtet.

Bei nicht rechtzeitiger Absage behalten wir uns vor,
die volle Kursgebühr zu berechnen.

**Wir nehmen gerne Ihre Anmeldung
entgegen!**