

Der kreative Ausflug

Der etwas andere Firmen-oder Vereinsausflug nimmt Sie mit in die Welt des zarten Marzipan oder verführt Sie mit zartschmelzender Schweizer-Schokolade.

Marzipan Figuren Kurs

Ablauf:

- Jeder Teilnehmer erhält eine Schürze.
- Unter Anleitung des Profi-Konditor`s erlernen Sie das bearbeiten von Marzipan
- Jeder Teilnehmer stellt 2 Marzipan Figuren her
- Der Anlass wird durch einen gemütlichen Apéro abgerundet.
- Die Marzipan Figuren werden, zum mit nach Hause nehmen, eingepackt.
- Aufenthalt in der Backstube ca. 1 ½ Stunden.

Preis pro Person Fr. 45.--/ Kinder Fr. 25.-- (mind. 10 Personen / max. 40 Personen).

Vervollständigen Sie Ihren aktiven Apéro mit einem feinen Abendessen in unserem Haus.

Fragen Sie nach unseren Menuvorschlägen.

Make your own chocolate / Schokoladentafel Kurs

Ablauf:

- Jeder Teilnehmer erhält eine Schürze.
- Nach der Begrüssung durch den Confiseur-Meister dürfen Sie bereits die ersten Schokoladespezialitäten degustieren. Sie lernen dabei die verschiedenen Schokoladearten, sowie deren Herstellung und Herkunft kennen.
- Die kreative Herstellung Ihrer persönlichen Schokolade wird danach in Angriff genommen.
- Lernen Sie bei uns im Schokoladentafeln Kurs, wie Sie Schokolade richtig temperieren, mit feinsten Zutaten kombinieren und daraus wunderbare Schokoladentafeln giessen und ausdekorieren.
- Der süsse Anlass wird durch einen feinen Apéro abgerundet.
- Die selbstgemachten Schokoladentafeln werden, zum mit nach Hause nehmen, eingepackt.
- Aufenthalt in der Confiserie ca. 1 ½ Stunden.

Preis pro Person Fr. 75.— (mind. 10 Personen / max. 30 Personen).

Vervollständigen Sie Ihren aktiven Apéro mit einem feinen Abendessen in unserem Haus.

Fragen Sie nach unseren Menuvorschlägen.

Anmeldung für _____	Datum:
Vorname:	Zeit:
Name:	Anzahl Teilnehmer: <small>Mindestens 10 Personen</small>
Strasse:	Telefon:
PLZ/Ort:	Email:



SPATZ

Café Confiserie Conditorei Bäckerei