

Make your own X-Mas Deer Christmas Cake

Mo, 20. Dezember 18.00 bis 21.30 Uhr

Wolltest du schon immer deine eigene Weihnachtstorte machen? Dir fehlt aber das Knowhow, das Material und/oder die Idee für eine tolle Torte? In diesem Kurs zeige ich dir wie du die Torte schneiden, füllen und dekorieren kannst. Der Kurs ist extra kurz vor Weihnachten, damit die Torte bis zu den Festtagen haltbar ist.

Leistungen:

- Vorgebackenes Biskuit
- Buttercreme herstellen
- Tipps und Tricks Buttercreme färben, aromatisieren und spritzen
- Sämtliches Verbrauchsmaterial und Werkzeug
- Teilnehmerzertifikat
- Goodiebag mit Streusel, Backgoodies etc.
- Snacks und Getränke



Mitbringen:

Freude an Backen und Dekorieren.

Anmeldung/Bezahlung

Anmeldung kann ausschliesslich via E-Mail akzeptiert werden. Es gilt die Vorauszahlung. Zahldaten folgen nach Anmeldung.

Der Kurs kann durch Mangel an Anmeldungen verschoben werden. Bei diesem Fall kannst du ein neues Kursdatum aussuchen oder bekommst dein Geld zurückerstattet.

Kosten:

Fr. 235.- pro Person.

Darin enthalten ist die dekorierte Torte mit dem Topper in einer Transportbox. Ein Kursdiplom, Snacks und Getränke sowie ein toller Goodiebag.

Teilnehmerzahl:

Max: 6 Teilnehmer

Location:

Veganlicious, Zopfgasse 10, 5504 Othmarsingen

Tel: 062 862 39 39 (Nachricht hinterlassen!)

Parkmöglichkeit:

Es gibt 2 Parkplätze vor der Garage und weitere bei der Ref. Kirche (Stäpfliweg). Zwei Min. Fussweg über den Hönghlerweg (das letzte Stück ist schlecht beleuchtet, daher Taschenlampe empfohlen).

AGB's bei Krankheit/Verhinderung

Aus organisatorischen Gründen gilt bei Abmeldungen innerhalb 30 Tage vor dem Workshop, oder Nichterscheinen die vollen Kosten zu bezahlen. Selbstverständlich darf aber eine Ersatzperson für dich teilnehmen.