

Infos zum Tortenkurs bei Grand Cru

Kursbeginn: 13:00 Uhr

Kursende: ca. 17-18:00 Uhr

Kosten: 105,00€ pro Person

Kursort: Chocolaterie & Patisserie Grand Cru
Hochbach 5, 91593 Burgbernheim

Inbegriffen:

- 1 Glas Sekt
- Verpflegung (alkoholfreie Getränke, Butterbrezel)
- Kaffeepause
- Rezeptordner zum mitnehmen
- Teilnehmerurkunde
- Schürze wird für den Kurs gestellt
(kann danach käuflich erworben werden)
- Alle im Kurs hergestellten Torten werden unter den Teilnehmern aufgeteilt.

Bitte mitbringen: Gute Laune

Torten: Englische Torte - Schokoladentorte mit Nougatcreme
Französische Torte – Passionsfruchtsahne auf Knusperboden
und Bananenkompott

Kontakt: Bitte zögern Sie nicht, uns bei weiteren Fragen zu kontaktieren: Telefon 09843/97935

Bitte beachten Sie: Die Anmeldungen zu den Kursen sind verbindlich, können jedoch an Dritte übertragen werden!