

Pralinenabonnement



Sie wollen sich immer wieder mal was Gutes tun? Sie suchen **ein Geschenk**, das öfter mal an Sie erinnert? Wie wär's mit einem **monatlichen Pralinenabonnement!**

Sie bestimmen die Größe der Sendung und die Dauer. Wir versenden regelmäßig zu Mitte des Monats. Um die von Ihnen erwartete Qualität zu gewährleisten, pausieren wir in den Sommermonaten Mai bis August. Zur Auswahl stehen Ihnen 9, 16 oder 25 Pralinen in einer edlen braunen Grand Cru - Kartonage.

----- % -----



Anmeldeformular

Hiermit bestelle ich, _____, folgendes Pralinenabonnement:

Name, Vorname

- | | |
|---|---------------------|
| ☐ Klein (9 Pralinen) für | € 20,45 € pro Monat |
| ☐ Mittel (16 Pralinen) für | € 31,90 € pro Monat |
| ☐ Groß (25 Pralinen) für | € 43,90 € pro Monat |



über folgenden Zeitraum:

☐ Unbegrenzt (jeweils September bis einschließlich April, d.h. 8 Sendungen pro Jahr), Einstieg jederzeit möglich; kündbar jeweils zum 15. des Monats

☐ Befristet von _____ bis _____ (Mindestlaufdauer 3 Monate)

Monat/ Jahr

Monat/ Jahr

Lieferadresse:	
Vorname	Nachname
Straße	Hausnr.
PLZ	Wohnort

Rechnungsadresse:	
Vorname	Nachname
Straße	Hausnr.
PLZ	Wohnort
Tel.:	
E-Mail:	

Zahlungsmodalitäten:

Die Zahlung des fälligen Betrages erfolgt per Rechnung.

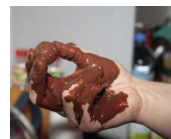
- Bei unbefristeter Bestellung wird am 1.9. und am 1.1. (bzw. bei Beginn) der Gesamtbetrag für 4 Monate im Voraus fällig. Bei vorzeitiger Kündigung wird der Restbetrag zurückerstattet.
- Bei befristeter Bestellung wird der Gesamtbetrag verrechnet.
- Eine einmalige Bearbeitungsgebühr beträgt 3,00 €.

Eine Karte zum Verschenken des Abos wird der Rechnung beigelegt.

Ort, Datum

Unterschrift

Schauen Sie uns beim Arbeiten über die Schulter und **lernen Sie unter fachlichen Anweisungen** faszinierende Köstlichkeiten herzustellen! Genießen Sie unser einzigartiges Ambiente in kleiner Gruppe (max. 9 Teilnehmer) und arbeiten Sie direkt mit.



Wir geben gern unser umfangreiches Fachwissen an Sie weiter und **zeigen Ihnen Tricks und Kniffe** in der süßen Küche.

Unsere Kurse und **Rezepte** sind so aufgebaut, dass Sie diese **daheim** jederzeit **nachmachen** können! Alle **hergestellten Produkte** (Pralinen, Torten, Desserts) dürfen Sie selbstverständlich am Ende des Kurses **mitnehmen**.

Ablauf Kurse

Sektempfang + Einführung – Produktion – Kaffeepause mit Brezel – Produktion- Überreichung der Teilnehmerurkunde- Mitnahme der hergestellten Ware und Ihrer eigenen Rezeptmappe

Pralinenkurs 1:

13 - 18 Uhr
Kirschwasser-, Vollmilch- und Amaretto-Trüffel, Orangenmarzipan
keine Vorkenntnisse nötig
120,- €/ Person

Pralinenkurs 2:

13 -18 Uhr
Blätterkrokant, Studententaler, Mandelsplitter, Cremepraline
keine Vorkenntnisse nötig
120,- €/ Person

Tortenkurs 1:

13 - 18 Uhr
Franz. Maracujatorte mit gebratenen Bananen, englische Nougattorte
(Marzipanrosen, Überzug mit Marzipan/Zuckermasse möglich)
keine Vorkenntnisse nötig
120,- €/Person

Tortenkurs 2:

13 - 18Uhr
2-stöckige Zitronencreme, Garnierung im „Bento-Cake“-Style
Für Geübte
120,- €/ Person

Dessertkurs:

13 – 16:30 Uhr (keine Kaffeepause, da bewusst kurzer Kurs)
Gläserdessert: Kaffee-Crème Brûlée mit Aprikosenkompott,
Cassismousse mit Mandelstreusel,
Dulce-Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsoße
keine Vorkenntnisse nötig
95,- €/ Person

**Alle Kursdaten finden Sie auf unserer Internetseite.
Gutscheine sind jederzeit einlösbar!**