

TortenRosa®

UNSER KURS- UND VERKOSTUNGSPLAN IN DER ÜBERSICHT • 2019

• MÄRZ 2019 •

Sa, 16. März, 13.00 – 16.30 Uhr	Frühlingsblüten aus Blütenpaste	60,- €
Sa, 23. März, 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €

• APRIL 2019 •

Sa, 6. April 10.00 – 13.00 Uhr	→ Verkostung unserer Torten	10,- €
So, 07. April, 09.30 – 16.30 Uhr	Cake-lettering in Chalkboard-Optik mit Handout	all inclusive 90,- €
Sa, 14. April, 13.00 – 17.30 Uhr	„Rosi“, mittelschwere Figur mit Handout	75,- €
Sa, 20. April, 13.00 – 17.00 Uhr	Fondant Basic, fixes Thema: „Ostertorte“	all inclusive 70,- €

• MAI 2019 •

Sa, 04. Mai, 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €
Sa, 11. Mai, 13.00 – 16.30 Uhr	Muttertagskurs für Vater und Kind	all inclusive 80,- €
Sa, 18. Mai 10.00 – 13.00 Uhr	→ Verkostung unserer Torten	10,- €
Sa, 18. Mai, 13.00 – 17.00 Uhr	Ganache und Dripcake	all inclusive 80,- €
So, 19. Mai, 09.30 – 16.30 Uhr	Hochzeitstorte	all inclusive 120,- €
Sa, 25. Mai, 13.00 – 16.30 Uhr	Einfache Figuren aus Fondant	50,- €
So, 26. Mai, 09.30 – 16.30 Uhr	Rosenblüten aus Blütenpaste im Blütenbouquet	all inclusive 90,- €

JULI 2019

Sa, 06. Juli, 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic, fixes Thema: „Meerjungfrauen“	all inclusive 70,- €
---------------------------------	--	----------------------

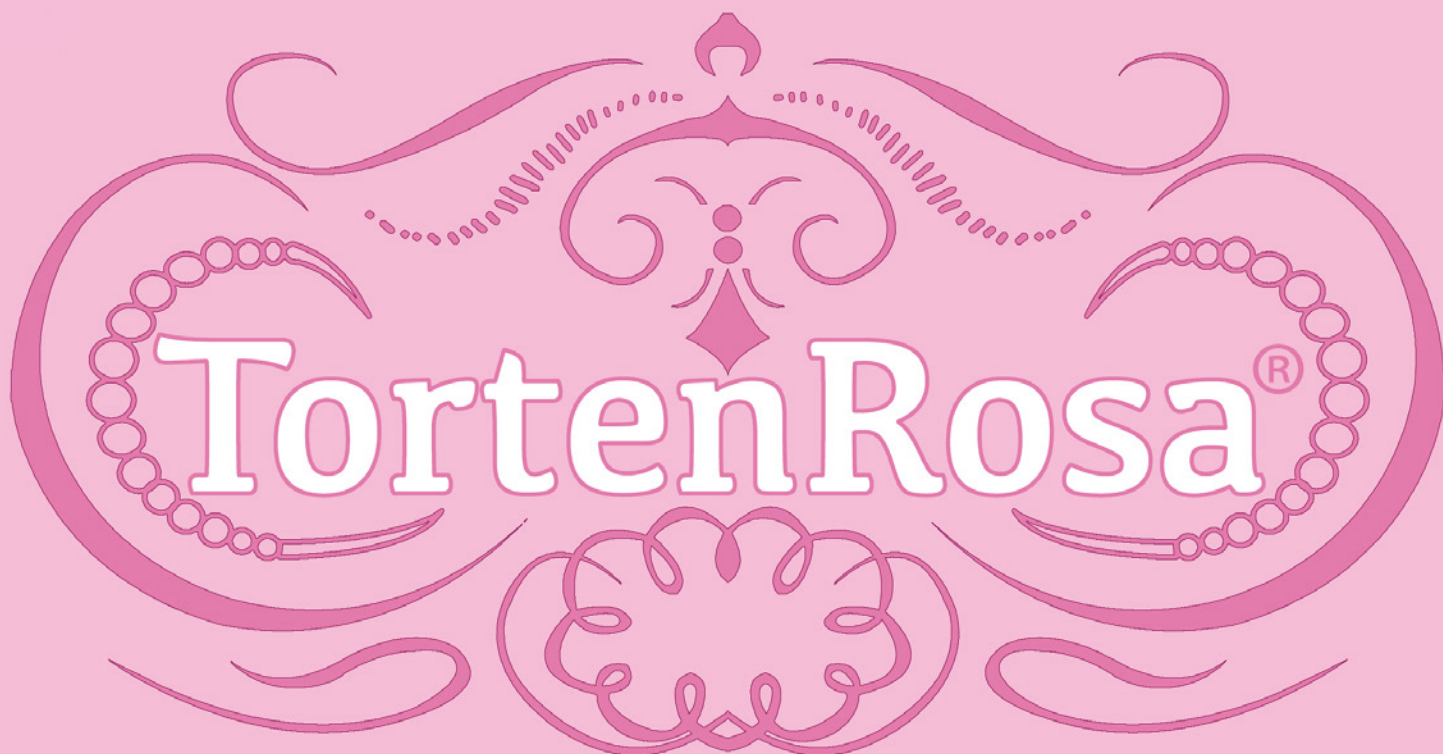
SEPTEMBER 2019

Sa, 28. Sept., 10.00 – 13.00 Uhr	→ Verkostung unserer Torten	10,- €
Sa, 28. Sept., 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €

OKTOBER 2019

Sa, 05. Okt., 13.00 – 17.00 Uhr	Ganache und Dripcake	all inclusive 80,- €
Sa & So, 12./13. Okt., 09.30 – 16.30 Uhr	Masterkurs menschliche Figuren	all inclusive 220,- €
Sa, 19. Okt., 13.00 – 16.30 Uhr	Einfache Figuren aus Fondant	all inclusive 50,- €

Weiter auf Seite 2 →



So, 20. Okt., 09.30 – 16.30 Uhr	Blüten aus Buttercreme spritzen	100,- €
Sa, 26. Okt., 13.00 – 17.00 Uhr	Fondant Basic, fixes Thema: „Halloween“	all inclusive 70,- €

NOVEMBER 2019

So, 03. Nov., 09.30 – 16.30 Uhr	Weihnachtsplätzchen mit Icing dekorieren	all inclusive 100,- €
So, 10. Nov., 09.30 – 16.30 Uhr	Lebkuchenhaus in Spitzenoptik	all inclusive 100,- €
Sa, 16. Nov., 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €
So, 24. Nov., 09.30 – 16.30 Uhr	Figur aus Modellierschokolade	all inclusive 120,- €

UNSER KURS- UND VERKOSTUNGSPLAN IN DER ÜBERSICHT • 2020

JANUAR 2020

Sa, 11. Jan., 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €
Sa, 17. Jan., 10.00 – 13.00 Uhr	→ Verkostung unserer Torten	10,- €
Sa, 18. Jan., 13.00 – 16.30 Uhr	Einfache Figuren aus Fondant	50,- €

FEBRUAR 2020

Sa, 22. Feb., 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €
---------------------------------	---------------	-----------

MÄRZ 2020

Sa, 07. März, 13.00 – 16.30 Uhr	Frühlingsblüten aus Blütenpaste	60,- €
Sa, 14. März, 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic	ab 50,- €
So, 15. März, 09.30 – 16.30 Uhr	Rosenblüten aus Blütenpaste im Blütenbouquet	all inclusive 90,- €
Sa, 21. März, 13.00 – 17.00 Uhr	Ganache und Dripcake	all inclusive 80,- €
So, 22. März, 09.30 – 16.30 Uhr	Pfingstrosen im Bouquet	all inclusive 90,- €
Sa, 28. März, 13.00 – 16.30 Uhr	Einfache Figuren aus Fondant	50,- €

APRIL 2020

So, 04. April, 09.30 – 16.30 Uhr	Cake-lettering in Chalkboardoptik mit Handout	all inclusive 90,- €
Sa, 11. April, 13.00 – 16.30 Uhr	Fondant Basic, fixes Thema: „Ostertorte“	all inclusive 70,- €