

M Ö R W A L D

KOCHSCHULE „TONI M.“



MEHLSPEISBACKEN

Wir weihen österreichische & internationale Zuckermäulchen in die Geheimnisse der österreichischen Zuckerbäckerkunst ein! Für genussvolle private oder geschäftliche Runden oder als Teambuildingprogramm von 2 bis 20 Gäste.

PROGRAMM

- Empfang mit erfrischendem Cocktail
- Verteilung der Rezeptblätter
- Gemeinsames Vorbereiten der süßen Köstlichkeiten
- Während des Backens: Kaffee/Kakao & Mehlspeise, Mineralwasser & Säfte
- Verleihung des Kochdiploms
- Ein Stück vom Backwerk zum Mitnehmen

DAUER ca. 3 Stunden

TERMIN & BACKTHEMA

lt. Vereinbarung

PREIS pro BackschülerIn

2 – 3 BackschülerInnen 250.00
4 – 5 BackschülerInnen 125.00
6 – 7 BackschülerInnen 107.00
8 – 11 BackschülerInnen 95.00
12 – 20 BackschülerInnen 89.00

inkl. Aperio, Wasser, Saft, Nespresso/Kakao, 1 Stück Kuchen, Rezeptblatt, Urkunde, 1 Stück Kuchen zum Mitnehmen, exkl. Kochschürze

GIVE AWAYS auf Anfrage

Mörwald Kochschürze 19.00

mit individuellem Stick - Namen, Logo, etc. auf der Schürze | 15.00 - 21.00

* *Themenvorschläge*

*Österreichische Strudelküche, Die Sachertorte,
Weihnachtsbäckerei, Die Festtagstorte, Petit fours,...*