

SCHOKOLADEN KURS “OSTERN”

14. März 2026
19.00–ca 21.45 Uhr

Tauche ein in die Welt der Schokolade -
vom Giessen bis zum Verpacken.

In diesem Kurs lernst du Schritt für Schritt,
wie aus hochwertiger Schokolade kleine
Kunstwerke entstehen.

Im Preis inbegriffen sind ein Osterhäsli,
4 Ostereier, 2 gefüllte mini Häsli, Schoggi-Osternestli
kleines Osternest basteln und verzieren

Degustation edler Schokolade,
Getränke während des Kurses

95.- Fr. pro Person

Maximal 4 Teilnehmende - für ein persönliches,
genussvolles Erlebnis

Natalie Mäder
Dorfstrasse 8

feinisache.ch
6262 Langnau

SCHOKOLADEN KURS “FIGUREN GIESSEN”

Liebe Kursteilnehmerin, lieber Kursteilnehmer

Wie schön, dass du dabei bist. Hier findest du alle wichtigen Informationen rund um den Schokoladenkurs.

Kursort

Dorfstrasse 8, 6262 Langnau, Parkplätze befinden sich direkt vor dem Schaufenster. WC ist vorhanden.

Kursdauer

14. März 2026 19.00 bis ca. 21.45 Uhr

Kursablauf

Wir arbeiten in einer kleinen Gruppe (max. 4 Personen) und gehen Schritt für Schritt durch alle Stationen der Figuren Herstellung

Kurze Einführung

Form “schminken” und giessen

mini Häsli füllen, Ostereier dekorieren

Verpacken mit Stil - perfekt zum verschenken oder selber Geniessen

Organisatorisches

Bitte Haare zusammenbinden und Schmuck abziehen

Aus hygienischen Gründen werden Haarhauben abgegeben

Falls du eine Kochschürze hast, darfst du sie gerne mitnehmen

Wasser und Kaffee sind kostenlos erhältlich

95.- Fr. bar oder Twint

Ich freue mich auf einen genussvollen, kreativen Kurs mit dir.

Bei Fragen darfst du dich jederzeit gerne melden.

Herzliche Grüsse

Natalie Mäder