

Mami-Kinder Cookie Workshop

Sa, 26. März 10.00 bis 13.00 Uhr

Dieser Kurs ist für Kinder ab 7 Jahren geeignet. Kinder von 5-7 Jahren nur in Begleitung eines Erwachsenen. Hier dürfen die Kinder nach Lust und Laune Kekse in verschiedenen Formen mit Fondant, Zuckerglasur und Streuseln zum Thema Frühling (oder nach Wunsch) dekorieren.

Leistungen:

- 8 vorgebackene Cookies
- Cookies individuell dekorieren
- Sämtliches Verbrauchsmaterial und Werkzeug
- Teilnehmerzertifikat
- Goodiebag mit Streusel, Backgoodies etc.
- Snacks und Getränke



Mitbringen:

Freude am Dekorieren und gestalten.

Anmeldung/Bezahlung

Anmeldung kann ausschliesslich via E-Mail akzeptiert werden. Es gilt die Vorauszahlung. Zahldaten folgen nach Anmeldung.

Der Kurs kann durch Mangel an Anmeldungen verschoben werden. Bei diesem Fall kannst du ein neues Kursdatum aussuchen oder bekommst dein Geld zurückerstattet.

Kosten:

Fr. 85.- pro Kind. / Fr. 150.- (pro Teilnehmerpaar (Kind & Erwachsener) / Fr. 50.- je weiteres Kind.

Darin enthalten sind die eigens dekorierten Kekse in einer Geschenk-Box für den Transport. Ein Kursdiplom, Snacks und Getränke sowie ein toller Goodiebag.

Teilnehmerzahl:

Max: 12 Teilnehmer

Veranstalter:

Veganlicious – cakes and more,

Pia Eichenberger - Tel: 062 862 39 39 – info@veganlicious.ch – www.veganlicious.ch

Location:

COOK&BAKE, Lenzburgerstrasse 1, 5504 Othmarsingen

Parkmöglichkeit:

Beim Restaurant Pflug (aktuell geschlossen)

AGB's bei Krankheit/Verhinderung

Aus organisatorischen Gründen gilt bei Abmeldungen innerhalb 30 Tage vor dem Workshop, oder Nichterscheinen die vollen Kosten zu bezahlen. Selbstverständlich darf aber eine Ersatzperson für dich teilnehmen.