



KOEK & CHOCOLADE WORKSHOP VOOR VOLWASSENEN

Chocolade heeft altijd een speciale aantrekkingskracht op mensen uitgeoefend en dat geldt zeker ook voor deze workshop. De KOEK & CHOCOLADE workshop is altijd leuk en bijzonder als bedrijfsuitje, vrijgezellenfeest of gezellig familie-uitje.

De invulling van de KOEK & CHOCOLADE workshop wordt in overleg gemaakt, om ervoor te zorgen dat het een bijzondere ervaring wordt. Het geheel wordt door 2 personen begeleid, die het ambacht van chocolatier en patissier als professional verstaan.

www.koekenchocolade.nl/workshops

Afhankelijk van de wens maken we notenrotsjes, een chocolade hart, bonbons, (zoute)koekjes of luxe patisserie.

Gedurende de workshop serveren we een high-tea met koffie/thee of borrelplateau met bubbles/wijn.

Het oog wil ook wat. Aan het einde van de workshop verpak je je zelfgemaakte chocolade/koek/patisserie en maak je er een cadeau van om iemand mee te verrassen.

PROGRAMMA

TIJD	ACTIVITEIT	TOELICHTING
10 minuten	Ontvangst, introductie en achtergrondinformatie	Chocolade: waar komt het vandaan, hoe wordt het gemaakt?
40 minuten	We gaan aan de slag met het door jou samengestelde programma	We delen de groep in tweeën
20 minuten	High Tea of Borrelplank	
40 minuten	Vervolg van het programma	Wissel van activiteit
10 minuten	We maken er een cadeau van	

AANVULLENDE INFORMATIE

- Groepsgrootte 8-10 personen van 16 jaar of ouder
- Workshop worden georganiseerd op woensdagmiddag, donderdag of vrijdag
- KOEK & CHOCOLADE zorgt voor een bus en een sloof, draag daarbij makkelijke kleding en schoenen (geen hakken of schoenen zonder profiel)
- Kosten: € 675,-
- Locatie: het Atelier van KOEK & CHOCOLADE, Naarderstraat 15, Laren NH

INTERESSE?

Stuur een mail naar:
info@koekenchocolade.nl

Of bel naar:
035 53 35 866

www.koekenchocolade.nl/workshops