

Osterhasen giessen für Klein und Gross

30. März 2019 , 9:30 bis 12:00 Uhr

Osterhasen giessen für Klein und Gross

Osterhasen Workshop | Selbstgemachte Osterhasen | Über 100 versch. Formen | 2.5h-3h | inkl. Apéro | in Stäfa ZH

Osterhasen Workshop + Freestyle-Osterhasen Produktion mit anschliessendem Apéro
2.5-3h in Stäfa ZH bei foodevents.ch, Laubisrütistr. 54

EINEN oder ZWEI oder gleich ZEHN Osterhasen giessen

In Klein, Gross oder XXL... Zum verschenken oder selbst geniessen...

Mit Nüssen, Chilli, Mandeln, Blumen, Salz, Pfeffer, Puffreis, Choco Crisps u.v.m.

Mit LIEBESBRIEF ODER TEXTBOTSCHAFT IM OSTERHASEN...

Oder habt Ihr selbst noch eine Idee was man in einen Osterhasen verpacken könnte?

Einen Gutschein, ein Geschenk...? Bringt es mit... :-)

In unserem Osterhasenworkshop könnt ihr euren süssen Ideen freien Lauf lassen...

DETAILS

Unter Anleitung unserer Confiseure lernt Ihr zunächst im Workshop die wichtigsten Handgriffe um Osterhasen selber herzustellen.

Danach könnt Ihr nach Lust und Laune einen oder mehrere Osterhasen produzieren.

(Für unsere Wiederholungstäter und Hardcore Produzierer :-)) - Ihr könnt selbstverständlich den Kursteil auslassen und gleich mit produzieren beginnen.)

Wir bieten eine Auswahl an über 100 verschiedenen Osterhasenformen von klein bis gross.

Die Hasen können aus dunkler, weisser oder Milkschokolade gegossen werden. Um der Schokolade einen individuellen Geschmack zu verleihen gibt es verschiedenste Zutaten von süss bis salzig mit denen Ihr die Schokolade verfeinern könnt.

Für die süsse Nachricht im Hasen, haben wir kleine Briefli die ihr von Hand beschreiben könnt. Klarsichfolie und Geschenkbändeli für den letzten Schliff stehen ebenfalls zur Verfügung. Nachdem die ersten Hasen gefertigt wurden, wird ein kleines Abschlussapéro bereit gestellt.

KOSTEN

Basis Kurs Kosten: (exkl. Schokolade)

Osterhasen Giessen Kurs / Produktionsraumnutzung/ Einwegschürzen/ Begrüssungsdrink/ Degustieren der Schokolade und Zutaten/ Mineralwasser während des Workshops/ kleiner Abschlussapéro

- Erwachsene: **Fr. 89.-**
- Jugendliche 9-18J: **Fr 49.-**
- Kinder 4-8J in Begleitung eines am Kurs Teilnehmenden Erwachsenen: **gratis**

Kosten / Osterhasen Material / Schokolade

- CHF. 4.40 / 100g

Ungefähres Preisbeispiel Schokoladenverbrauch

Kleines Osterhäuschen 5-12cm (hohl gegossen ohne extra Zutaten)

*ca. 50g -90g **Kosten Hase: ca. Fr. 5.- – Fr. 8.-***

Osterhasenform gross, Carol 26cm (hohl gegossen ohne extra Zutaten)

*ca. 230-270g **Kosten Hase: ca. Fr. 13.- – Fr. 17.-***

Vor Ort steht eine Wage bereit mit welcher ihr jederzeit die Produktionskosten kontrollieren könnt

KURSORT

foodevents.ch

Laubisrütistrass 54
8712 Stäfa

Veranstaltungsort

foodevents.ch, im Maison Truffe Gebäude

Laubisrütistrasse 54

8712 Stäfa

[Lageplan](#)

Weitere Information

Unter foodevents.ch

Allgemeine Angaben

Tel. 0449187070

info@foodevents.ch

<http://foodevents.ch/portfolio-item/osterhasen-giessen/>

<https://foodevents.ch/portfolio-item/osterhasen-giessen/>

[Tickets bestellen](#)

Organisator

foodevents.ch

[SMS-Reminder](#)