



FACIL

PÂTISSERIE WORKSHOP MIT 2 STERNE CHEF PATISSIER THOMAS YOSHIDA

Workshops 2016	„It's all about chocolate“ Samstag 26. November 2016 Der Kurs für Schokololiker und alle, die es gerne werden wollen.
Ort	in der Pâtisserie des Sternerestaurants FACIL
Personenzahl	Mindestens 6 Personen, maximal 9 Personen
Leistungsangebot	Pâtisserie Workshop mit Chefpâtissier Thomas Yoshida Empfang mit einem Glas Crémant Bereitstellung aller Arbeitsutensilien, Rezepte und einer Schürze Dessert und Petit Four Herstellung Kaffeepause mit Getränken und kleinen salzigen Köstlichkeiten Genießen & Auswerten der Ergebnisse in gemütlicher Atmosphäre mit einem Glas Wein im FACIL
Dauer	von 15:00 Uhr bis 21:30 Uhr
Preis	160 Euro pro Person
Zum Mitnehmen	Kleines Heft über Schokolade, Glas mit Valrhona Mandeln, hausgemachte Winterschokolade, Rezeptmappe und die kleinen übriggebliebenen süßen Dinge des Abends.
Übernachtungsspecial	In einer eleganten Managemenet Suite (50 m ²) inkl. Gourmet Frühstück für 2 Personen zum Sonderpreis von nur 220 EUR pro Nacht zu den o.g. Terminen
Interessiert?	Bitte kontaktieren Sie Frau Nadine Jurok +49 (030) 5900 5 12 25 oder jurok@themandala.de