

CHOCOFALLA

Kakao, Schokolade, selbstgemachte Pralinen- ein sinnvoller Genuss

Stellen Sie sich einen Schmetterling aus dunkler Schokolade vor. Die Flügel des Schmetterlings sind dünn, zart und wunderschön. Brechen Sie nun ein Stück ab. Schließen Sie die Augen und lassen Sie diese zartschmelzende Schokolade auf Ihrer Zunge zergehen.

Bei Chocofalla zeige ich Ihnen, wie Sie sich genau so eine Schokolade im Nu zuhause selber machen können.

Ein Begrüßungssekt, guter Rotwein, ausgewählte biologische Zutaten erwarten Sie an diesem genussvollen Nachmittag gleich wie Live-Musik des großartigen Flamencogitarristen Daniel Serrano, der mit seiner Musik für Lebensfreude sorgt.

Sie werden an diesem Nachmittag nach Hause gehen mit einem Lächeln auf den Lippen, mit vielen selbst gemachten Pralinen, guter Laune gepaart mit viel neuem Wissen.

Wann: 13.10.2019 von 14 bis 18 Uhr

Wo: Hofburg, Michaelerkuppel, Batthyanystrasse,
Mezzanin (Alt Wiener Bund), 1010 Wien

Kosten des Workshops: 58 € pro Person

Anmeldung unter b.jung@chocofalla.at



Foto: Maria Kux

Schriftliche Anmeldung bis 28.9.2019 ist unbedingt erforderlich.

Chocofalla[®]
WORKSHOP