

Workshops september - oktober 2019



Datum	Uur	Workshop	Prijs
Zaterdag 07/09/19	13u00 - 17u00	Bladerdeeg: Croissants en chocoladebroodjes (4 stuks van elk)	€ 40
Maandag 09/09/19	18u30 - 21u30	Saint-Honoré (8 pers)	€ 42
Vrijdag 13/09/19	19u00 - 22u00	Berlijnse bollen (6 stuks)	€ 35
Maandag 16/09/19	19u00 - 22u00	Donuts (8 stuks)	€ 35
Woensdag 18/09/19	18u30 - 22u00	Javanais (8 pers.)	€ 42
Vrijdag 20/09/19	19u00 - 22u00	Roomhoortjes (6 stuks)	€ 35
Dinsdag 24/09/19	19u00 - 21u30	Kokosrotsjes (+- 30 stuks)	€ 30
Zaterdag 28/09/19	9u30 - 13u00	Macarons (+- 30 stuks)	€ 45
Vrijdag 04/10/19	19u00 - 21u30	Kinderchocolade tobbe +- 10 pers. Een speciale vulling met nutella	€ 45
Maandag 07/10/19	19u00 - 22u00	Frangipanetaartjes (6 stuks)	€ 40
Woensdag 09/10/19	18u30 - 21u30	Appelflappen zacht deeg (6 stuks)	€ 35
Maandag 14/10/19	19u00 - 22u00	Kleine taartjes met latjes (abrikozen - krieken - pruimen) (9 stuks)	€ 38
donderdag 17/10/19	19u00 - 22u00	Sachertaart (10 pers)	€ 45
Zaterdag 19/10/19	09u00 - 13u00	Dummie minion (of vrije keuze)	€ 40
Woensdag 23/10/19	19u00 - 22u00	Koekjes versieren met royal icing thema halloween	€ 42
Donderdag 24/10/19	18u30 - 21u30	Spinnentaart (8 pers)	€ 40
Zaterdag 26/10/19	10u00 - 12u30	Kinderworkshop: kerkhof maken van koekjes/brownies en snoepjes	€ 35