

Kursspektrum der Backschule Charlotte

Die Charlotte	eine Torte, viele Möglichkeiten
Petits Fours	kleine Wunder, süße Verführung, virtuose Kunstwerke, als süße Evergreens
Tarte, Quiche	süß und herzhaft
Baiser	Geheimnisse aus Eischnee
Macarons	süße Verführung
Teegebäck	Feines zu Tee und Kaffee
Pralinen	Träumereien aus Schokolade als zarte Versuchung
Kuvertüre	phantasievolle Dekorationen
Marzipan	Figürliches aus Marzipan
Teig	gerührt, geschlagen, geknetet
Konfitüre, Marmeladen	selbst gekocht schmeckt am besten
Tortendekor	kleine Kunst, große Wirkung - süßes Feuerwerk der Kreativität
Cupcakes	kleine bunte Törtchen
Speiseeis	eiskalte Versuchung - belebend und frisch
Frühstücksggebäck	Genuss durch Vielfalt am Morgen
Nüsse	zum Advent
Gewürze	erleben Sie eine Reise durch die Gewürzländer
Gebäck aus fernen Ländern	USA, England, Schweden, Italien, Frankreich, Spanien, Österreich und der Schweiz
Für jedes Alter	Backen mit Senioren, mit Kindern, für Kinder

Verkehrsanbindung

U2 + U7 - Bismarckstraße
U7 - Richard-Wagner-Platz, Ausgang Haubachstr.



Backschule Charlotte

Kaiser - Friedrich - Straße 88
10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649
Fax: 030 - 475 94 650

Email: info@backschule-charlotte.de
Internet: www.backschule-charlotte.de



Kursangebot



Liebe Kunden der **Backschule Charlotte**,

Sobald neue Kurstermine für die folgenden Monate verbindlich angeboten werden können, werde ich den Kurskalender aktualisieren.

Schauen Sie gerne hier rein, um sich über die möglichen Termine zu informieren.

Bei dringenden oder kurzfristigen Anfragen rufen Sie uns bitte an, da Emails aus organisatorischen Gründen nicht immer zeitnah beantwortet werden können. Für Fragen und Bestellungen bin ich für Sie telefonisch unter 030 47594649 erreichbar.

Hier eine wichtige Information: Die Gesundheit meiner Kunden und meine eigene liegen mir sehr am Herzen.

Wie Sie sich denken können, hätte für mich eine Corona Infektion mit Geschmacks- und Geruchsverlust berufsbedingt schwere Folgen.

Wenn bei Ihnen Symptome auftreten die auf eine Infektion mit Covid-19 hindeuten können, sagen sie Ihre Teilnahme bitte telefonisch im Interesse der anderen Teilnehmenden ab. Bitte beachten Sie die geltenden Storno-Bedingungen auf dieser Seite.

Bleiben Sie und Ihre Familie gesund!

Ihre Beate Schulz

Backschule Charlotte

April 2024

Datum	Uhrzeit	Kurs
So 07.04.	--	Geschlossene Veranstaltung
Sa 13.04.	15:00 - 18:00	kleine französische Gebäcke: Macarons, Brioches und Eclairs
So 14.04.	15:00 - 18:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
So 21.04.	--	Geschlossene Veranstaltung
Sa 27.04.	15:00 - 18:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So 28.04.	15:00 - 18:00	Petits Fours Teil 2

Juni 2024

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa 01.06.	--	Geschlossene Veranstaltung
So 02.06.	11:00 - 14:00	Quiche - die herzhafteste Torte
Sa 08.06.	--	Geschlossene Veranstaltung
So 09.06.	11:00 - 18:00	Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung
Sa 15.06.	10:00 - 13:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
So 16.06.	10:00 - 13:00	Brot
Sa 22.06.	--	Geschlossene Veranstaltung
So 23.06.	15:00 - 18:00	kleine französische Gebäcke: Macarons, Brioches und Eclairs
Sa 29.06.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So 30.06.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 2

Mai 2024

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa 04.05.	--	Geschlossene Veranstaltung
So 05.05.	11:00 - 14:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa 18.05.	10:00 - 10:00	Termin in Planung
Sa 25.05.	--	Geschlossene Veranstaltung

Juli 2024

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa 06.07.	--	Geschlossene Veranstaltung
So 07.07.	00:00 - 00:00	Termin in Planung
Sa 13.07.	15:00 - 18:00	Frühstücksgebäck - Scones, Brioches, Zimtschnecken,...
Sa 20.07.	11:00 - 14:00	Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So 21.07.	11:00 - 14:00	Pralinen Teil 2
Sa 27.07.	10:00 - 13:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
So 28.07.	10:00 - 13:00	Tartes

Informationen:

Preis: 65,- € pro Person und ca. 3-Stunden-Tag (inkl. Rohstoffe, Getränke und Verpackung)

Pralinen- und Petits-Fours-Kurse: 2-Tages-Kurs (130,- €)

Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung: Ganztages-Kurs (130,- €)

Stornierung: Können Sie den gebuchten Kurs doch nicht besuchen, stornieren Sie bitte rechtzeitig oder finden Sie einen Ersatzteilnehmer.

Rückerstattung bei Stornierung:

bis 10 Werktagen vor Kursbeginn - volle Rückerstattung

9 - 7 Werktagen vor Kursbeginn - 50% Rückerstattung

später oder bei Nichterscheinen - keine Rückerstattung

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

http://www.backschule-charlotte.de/generate_agb_pdf.php

gedruckt am: 18.05.2024