

Veranstaltungskalender & events 2017

Sa. 28.1.2017	Pralinen & Schokoladen Seminar	Konditorei Vogel	Vorreservierung
Di. 14.2.2017	Valentins Frühstück Frühstück für Verliebte	Konditorei Vogel	Vorreservierung
Sa.-So.4. & 5.3. 2017	Petit Salon du Chocolat SchokoladeMesse mit life Vorführungen & Präsentationen	Neustadt an der Weinstrasse Saalbau	Eintritt d. Veranstalter
Mo.17.4.2017	Ostermontag Frühstück Familien-Frühstücksbüffet	Konditorei Vogel	Vorreservierung
Sa.-So.22. & 23.4. 2017	Whisky Festival 2017 Internationale WhiskyMesse mit life Vorführungen & Präsentationen	Limburg a.d.Lahn Stadthalle	Eintritt d. Veranstalter
So.14.5.2017	Muttertag Frühstück Familien-Frühstücksbüffet	Konditorei Vogel	Vorreservierung
Mo.5.6.2017	Pfingst Frühstück Familien-Frühstücksbüffet	Konditorei Vogel	Vorreservierung
Juni/ July	Sommer Patisserie Kurs	Konditorei Vogel	Vorreservierung
Sa. 27.1.2018	Pralinen & Schokoladen Seminar	Konditorei Vogel	Vorreservierung

Seminare, Kurse & Präsentationen

Was & Wo	Personenanzahl	Inhalt & Programm	Kosten
Kleine Schokoladenverkostung <i>in unserer Produktion oder in unserem Café</i> <i>Termin nach Absprache</i>	10-24 Personen	Schokoladen & Sensorikschulung mit Verkostung im ca. halbstündigen Vortrag in unserer Backstube enthalten: *Kurzreferat Kakao vom Regenwald –zur Kakaobohne – zur Schokolade –in die Produktion ... *Schokoladenprobe mit Sensorikschulung	5,- € /p.Pers. oder 50,- €/Gruppe
Sommer Patisserie Kurs <i>Beginn 17.00h im Café</i> <i>Rundgang durch unsere Produktion & Vorführungen in der Backstube</i> <i>Termin nach Absprache</i>	10 -16 Personen	Konditorei & Kaffeehaus von der Tradition zur Gegenwart *Herzlich Willkommen im Café bei einem Glas Sekt empfängt Sie der Gastgeber in kleiner exklusiver Runde im Café. Sie wechseln in die Produktion – um mit dem Konditor in die Welt der leichten Sommerkonditorei einzutauchen. *Fachliche Hintergründe mit Sensorikschulung um die Geheimnisse der Sommer Patisserie aus Braunfels zu erfahren. *Vorführung & Arbeiten mit dem Meister“ *Zum Ausklang wieder in gemütlicher Runde im Café	50,- € p.Pers
Schokoladen Abend <i>Konditorei live mit Verkostung & Präsentationen</i>	bis 30 Personen	Kulinarik mit Schokolade *vom Empfang der Gäste bis nach dem Dessert ...alles in Kombination mit Schokolade & Kakao...lassen Sie sich überraschen	560,- €
Pralinen & Schokoladen Seminar <i>..arbeiten mit den Profis...</i>	max. 10 Pers.	Gönnen Sie sich ein Schokoladenerlebnis der besonderen Art. Tauchen Sie ein , in eine Welt in der Schokolade fließt. In netter Atmosphäre werden Sie bei Sekt & Selters –in unserer Produktion- viel Neues über die Welt der Schokolade erfahren. So werden Herkunft, Verarbeitung und die verschiedenen Sorten während einer Schokoladenprobe erklärt um anschließend in die Praxis einzusteigen.Wir führen Sie in die Kunst der Schokoladenherstellung ein und zeigen Ihnen wie Sie Kuvertüre temperieren, Trüffelmassen kochen,Pralinenherstellen, Tafelschokoladen gießenund köstliche Dsserts für ihre Gäste zaubern. Wir teilen mit Ihnen unsere Geheimrezepte. Die selbstgefertigten Trüffel und Schokoladen werden selbstverständlich mit nach Hause genommen. Im dreistündigen Seminar sind enthalten: -Sekttempfang & Getränke -Rezeptmappe -Schokoladenprobe -selbst hergestellte Pralinen & Tafelschokoladen -Herstellen von Schokoladen-Desserts -hochwertige Vogel-Schürze -Teilnehmerzertifikat	98,- €