



WENCKESCHMID Winter Kursprogramm

Weihnachtsmanufaktur – Sterne, Engelchen und Eisblumen aus Zucker und Marzipan

Wir formen und gestalten süsse und haltbare Tischdekorationen wie zum Beispiel: Zuckersterne, Eisblumen, gezuckerte 'eisige' Rosenblätter und goldfarbene Marzipan-Engelchen.

**DO 3.12 / SA 5.12 / FR 18.12 /
SA 19.12**

Teilnehmer ab 6 Erwachsene

Dauer DO/ FR 18.30 – 21 Uhr

SA 14 – 17 Uhr, beide mit Apero

KOSTEN 90 CHF / Kinder 45 CHF
ab 12 mit Begleitperson

Festtagstortenkurs für Fortgeschrittene

Sie gestalten eine festliche Torte für ihren Anlass: Darf es eine Motto-Torte für Ihren Firmenanlass sein? Oder lieber den Höhepunkt des Familienweihnachtsfestes? Ihre Torte wird alle begeistern! Für weitere Informationen senden Sie bitte ein Mail oder rufen Sie an.

SA 28.11 / SO 20.12

Teilnehmer ab 4 Erwachsene

Dauer 10 – 17.30 Uhr, mit Apero

Kosten pro Person 390 CHF

Guetzli Backen wie die Profis!

Mailänderli, Zimtsterne, Spitzbuben, Sablé, Brunslis...

Backen Sie jetzt Ihre Weihnachtsguetzli und freuen Sie sich über 'stressfreie' Weihnachtsgeschenke für Ihre Familie und Freunde – oder auch zum selber essen. Die Guetzli können Sie einfach einfrieren und diese im passenden Augenblick verschenken.

**MI 2.12 / SA 6.12 / SA 12.12 /
SO 13.12 / MI 16.12 / SA 19.12 /
SO 20.12 / DI 22.12**

Teilnehmer ab 4 Erwachsene

Dauer 14 – 17 Uhr

Kosten 90 CHF / Kinder 45 CHF
ab 12 mit Begleitperson

Kursort Backstube Wenckeschmid, Oetlingerstrasse 63, 4057 Basel
Anmeldung für alle Kurse wencke@wenckeschmid.ch oder **079 776 89 18**
Anfragen für geschlossene Gruppen nehme ich gerne entgegen.



Spezial: Zuckerguss-Marmorierte Spitzbuben und Guetzli!

SA 6.12 / SO 13.12

Teilnehmer ab 6 Erwachsene

Dauer 12 – 18 Uhr

Kosten 90 CHF / Kinder 45 CHF
ab 12 mit Begleitperson

An diesen Sonntagen können Sie im TAKTIL,
das passende Geschenkpapier marmorieren.
info unter: taktilworkshop.ch