



Informationen zum Jungesellinnenabschied oder Babyparty

- Der Backkurs zum Thema Babyparty oder JGA dauert zwischen 3 -3,5 Std. und liegt **bei 58€ pro Person**.
- Ihr müsst **mindestens 6 Teilnehmer** sein, damit dieser Backkurs zustande kommt.
- Ich komme zu Euch nach Hause und bringe alles an Material (z.B. Schürzen, Mixer, Schüsseln etc.) und Zutaten mit, was wir für einen Cupcakeparty brauchen. Das einzige was Ihr zur Verfügung stellen sollten, sind ein **großer Esstisch** und einen **Backofen**.
- Bei sonnigen und warmen Wetter, kann man den Backkurs auch prima nach **draußen in den Garten** oder **die Terrasse** verlegen.
- **25 km Anfahrtpauschale** sind im Paketpreis enthalten. Jeder weitere Kilometer wird mit **0,30€** (Hin- und Rückfahrt vom Veranstaltungsort) berechnet.
- Jeder von euch enthält eine Cupcake Box, eine Rezeptmappe, einen Ansteckbutton.
- Der ganze Kurs kann ganz auf eure Wünsche abgestimmt werden: Fondantblumen, Baby...
- Folgende Extras sind enthalten: **Cupcake Boxen, Rezeptmappen, Ansteckbutton und essbarer Glitzer**.

Extras:

- **Backkursvideo 19€**

Um euren unvergesslichen Jungesellinnenabschied zu verewigen, dreh und schneide ich gerne ein Video von euch.



- **Sofortfotos mit der Polaroid Kamera 19€**

Eine tolle Erinnerung für jede Teilnehmerin,
ein Polaroidfoto
in einem süßen Bilderrahmen zum Mitnehmen.
Der Retro Fotospass Inkl.10 Polaridfotos





Ablauf eines Backkurses:

- Zusammen werden wir verschiedene Sorten Cupcakes backen, ob mit Alkohol oder Frucht, dass liegt ganz an euren Wünschen.
- Wir backe z.B.: Schokolade Cupcakes mit Nougatkern, Vanille Himbeere, Vanille Blaubeere oder Zitrone. Natürlich sind da auch Abweichungen möglich 😊
- Wir werden zusammen tolles Zuckerdekor herstellen, wie z.B. Zuckerblüten.
- Wir werden die Cupcakes mit Buttercreme oder Frischkäsecreme garnieren und Ihr verziert die hübschen Törtchen danach selbst mit eurer Fondantdeko und essbarem Glitzer.



Sonstiges:

- Die Buttercreme wird **nicht mit rohem Ei** hergestellt. Sie enthält Butter, Zucker und Milch.
- Bitte informiere dich darüber, ob einer von Euch eine **Allergie** hat. Falls ja sag mir bitte Bescheid.
- Es ist auch möglich den Backkurs Lactosefrei zu gestalten.

Bitte beachte, dass aus organisatorischen Gründen, eine Reduzierung der vereinbarten Teilnehmerzahl nur **bis 48 Stunden vor Kursbeginn** berücksichtigen kann.

Mehr Infos finden Sie unter **www. dannys-cupcake-factory.de**

Sollten Sie noch Fragen haben, dann kontaktieren Sie mich gerne unter **0178/7902919** auch gerne per Whatsapp.

Ich freu mich von Euch zuhören.

Liebe Grüße

Daniela Schaaf

