



Mühle Kleeb AG

Apéro-Backkurs Mühle Kleeb AG, Rüegsbach

Möchtest Du deine Gäste mit einem feinen Apéro überraschen – dann komm doch mit...

in die Backstube der Mühle Kleeb AG, dort lernen wir zusammen wie man feine Apéro-Gebäcke und Brotkreationen selber herstellen kann. Es bleibt uns auch genügend Zeit für individuelle Fragen.

Am Ende vom Backkurs werden wir zusammen mit der Kursleiterin die feinen Sachen bei einem Apéro geniessen und nehmen viele Tipps & Tricks mit nach Hause. Vorkenntnisse im Backen dienen als Grundlage.

Datum: Dienstag, 25. März 2025

Kursort: Mühle Kleeb AG, Dorf 20, 3418 Rüegsbach

Abfahrt: 12:30 Uhr beim Schulhaus Herbligen (mit Privatautos)

Dauer Kurs: 13.15 – ca. 17.30 Uhr

Kursleitung: Andrea Held

Kosten: Fr. 60.00 Mitglieder FV (inkl. Mat.+Kursunterlagen)
Fr. 80.00 Nichtmitglieder (inkl. Mat.+Kursunterlagen)
(bar / EC / Twint)

Anz. TN: mind. 4 / max. 6

Kursleitung: Andrea Held

Mitnehmen: Schürze und Transportgefäss für ev. Resten

Wir freuen uns auf interessante Back-Stunden in der Mühle Kleeb AG und auf tolle Apéro-Häppchen.

Auch Männer sind an diesem Kurs herzlich willkommen 😊!



Anmeldung bitte bis 10. März 2025 an:

Daniela Ryter, 079 220 17 60 / daryter@gmx.ch