



workshop bij het IJscafé

Samen met vrienden, collega's of teamgenoten onder deskundige leiding met en ijs en chocolade experimenteren en alles zelf opeten!

Een workshop bij Het IJscafé is een feest. Om het helemaal compleet te maken, sluit je bij Tafel25 de workshop af met een diner....natuurlijk met je eigen ijs en chocolade als dessert!

workshop

Afhankelijk van het aantal deelnemers bereiden we twee of drie ijssmaken. Alles wordt vers gedraaid. Als deelnemers doorlopen jullie het hele ijsproces vanaf de basis: fruit verwerken, suikerwater en melk koken en smaak aanbrenen. Vervolgens gaan we chocolaatjes, ijsbonbons en chocoladekrullen maken. Dit alles onder het genot van een hapje en een drankje, met de daarbij behorende uitleg over het ambachtelijk ijsbereiden.

De workshops worden gegeven in de periode van september tot en met maart.

We hebben plaats voor minimaal 6 en maximaal 12 deelnemers

Duur van de workshop is ca. 3 uur.

De kosten van deze workshop zijn € 57,50 per persoon.

Dit is inclusief ontvangst bij Het IJscafé met een hapje en drankje | alle materialen | een afsluitend diner bij Tafel25. (Drankjes tijdens het diner zijn niet in het arrangement inbegrepen)

Locatie: Het IJscafé | Rechterstraat 15 | Boxtel

Tafel25 | Rechterstraat 25 | Boxtel

Voor meer informatie en reserveringen kun je contact opnemen met
Het IJscafé **0411 - 672 471**

Graag tot ziens bij Het IJscafé en Tafel25