



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Übersicht Kurse ab Januar 2018

	Preis/Teilnehmer Inklusivleistungen	Dauer/ Beginn	Kurs- Inhalt	Teil- nehmer	Pro Woche
Pasta	150 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Handout mit Profitipps und Rezepten – Mitbringsel für zu Hause)	3-4 Std. 18.00 Uhr	Kulinarische Reise mit italienischen Momenten durch die Kaffeerösterei. Zubereitung von verschiedenen Pastasorten und Pesto alla Mimmo. Abschluss mit einem Essen wie bei Mamma an der großen Tafel.	12-20	1 Mal* *Jeden 2. Donnerstag im Monat Single Pasta Kurs
Schokolade	150 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Handout mit Profitipps und Rezepten – Mitbringsel für zu Hause)	3-4 Std. 18.00 Uhr	Schokolade naschen, Schokolade verstehen und Bruchschokolade nach eigenem Gusto machen. Gemeinsames Menü mit einem Schokoladendessert - zuvor selbstgemacht – zum krönenden Abschluss.	12-20	1 Mal
Österreich	150 € Brutto** (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Handout mit Profitipps und Rezepten – Mitbringsel für zu Hause) **Familienpreis: bei mind. 2 EW Ermäßigung der Kinder (halber Preis)	3-4 Std. 18.00 Uhr	Markus Zieher ist eine österreichische Institution bei DINZLER. Er zaubert mit Ihnen die Leibspeisen seiner Heimat mit einer extra Portion Schmah. Der Abend endet mit dem zuvor gekochten Menü. Perfekt auch für Familien.	12-20	1 Mal
Kinderbacken	70 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Handout mit Profitipps und Rezepten, Pizza selbst belegen, im Steinofen backen und gemeinsam essen, Leckerei für zu Hause)	2 Std.	Kinderbacken ist uns ein Vergnügen! Das Arbeiten mit Teig, Glasur, Ausstechern und Schokolade bringt Kinderaugen zum Leuchten. Perfektes Rahmenprogramm für einen Kindergeburtstag – egal ob für Mädchen oder Jungs!	6	auf Anfrage
Barista Basic	250 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Kleines Kaffeebuch, Handout mit Rezepten und Profitipps, gemeinsames Mittagessen, Erhalt eines DINZLER Diploms)	8 Std. 9.00 Uhr	Perfekter Espresso, cremiger Milchschaum. Basiswissen an Kaffeemaschine und Kaffeemühle mit Tipps und Tricks für die perfekte Zubereitung von Kaffeespezialitäten für zuhause – vermittelt durch unsere Profi-Barista.	8-16	2 Mal
Barista Fortgeschritten	280 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Kleines Kaffeebuch, Handout mit Rezepten und Profitipps, Gemeinsames Mittagessen, Erhalt eines DINZLER Diploms)	8 Std. 9.00 Uhr	Kaffeezubereitung in Perfektion. Kaffee und Latte Art in der Tasse. Tiefer Einblick in Technikdetails, z.B. Einstellung von Kaffeemaschinen und Mühlen durch unsere Kaffeespezialisten.	8-16	1 Mal
Filterkaffee Sensorik	250 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Kleines Kaffeebuch, Handout mit Rezepten und Profitipps, Gemeinsames Mittagessen, Erhalt eines DINZLER Diploms)	8 Std. 9.00 Uhr	Vom Rohkaffee zum Röstkaffee. Betrachtung von verschiedenen Röstungen. Auswirkung von Wasserqualität, Temperatur und Tassenform auf den perfekten Filterkaffee. Keine Frage des Geschmacks.	8-16	1 Mal
Espresso Sensorik	250 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, DINZLER's Kleines Kaffeebuch, Handout mit Rezepten und Profitipps, Gemeinsames Mittagessen, Erhalt eines DINZLER Diploms)	8 Std. 9.00 Uhr	Wie entsteht der perfekt vollendete Espresso? Welche Kriterien sind entscheidend bei der Rohkaffeeauswahl? Was bedeutet die Veredelung von Kaffee? Finden Sie es heraus.	8-16	1 Mal
Filterkaffee Basic	150 € Brutto (beinhaltet: alle Getränke während des Kurses, DINZLER Latzschürze, Kleines Kaffeebuch, Handout mit Rezepten und Profitipps, Gemeinsames Mittagessen, Erhalt eines DINZLER Diploms)	3 Std. 10.00 Uhr	Brühmethoden vom Handfilter bis hin zur Filtermaschine DINZLER 92°. Die Auswirkungen der Aufgusstechnik auf den Geschmack – eine kleine Wissenschaft. Richtig filtern will gelernt sein!	8-16	1 Mal