

## CHOKLADSKOLA

Årstid:  
Året runt

Antal deltagare:  
Upp till ca 80 personer - Event Court  
Upp till ca 10 personer - Lilla Köket

Tidsåtgång:  
2,5 timme

Plats/Lokal/Miljö:  
Event Court eller Lilla Köket

Utrustning:  
All utrustning, råvaror samt personal som behövs för tillverkning av chokladpraliner ingår.  
Varje deltagare får ett Aronsborg-förkläde som man får behålla och ta med sig hem.

Beskrivning av aktiviteten:  
Om man inte redan har en passion för choklad så kommer man garanterat att få det under denna kreativa och inspirerande aktivitet – en umgängesform som slår det mesta.

Vi går först igenom alla komponenter och tillbehör. Därefter tillverkar vi choklad i olika former som praliner, tryfflar och ganache. Förslag ges på olika drycker som passar till chokladens aromer för olika kakaohalter.

Alla deltagare får en present, Aronsborg-förkläde och chokladrecept att ta med sig hem...och förstås sina egentillverkade praliner i en fin Aronsborgsask.

Följ med på en spännande resa till chokladens fantastiska värld med dess historia och myter!



Pris (exkl moms):  
Från 275 kr per person (tilläggspris helpension), 500:- (pris vid dagkonferens)  
Lokalhyra tillkommer: Event Court 9 500:- per grupp, Lilla Köket 5 500:- per grupp

För reservation kontakta Aronsborgs bokning på telefon 08-22 59 59 eller [bokning@aronsborg.se](mailto:bokning@aronsborg.se)