

Süsse Anlässe...

Konditorei Confiserie VON ROTZ in Lindencham

Im September 2014 eröffnete die renommierte Chamer Firma VON ROTZ ihre 6. Lokalität! Die gesamte Produktion wurde nach Lindencham verlegt. Dank der guten Lage und mit 1300 m² ist es möglich, den von Kunden langersehten Wunsch zu erfüllen. In den neuen Lokalitäten werden regelmässig Angebote präsentiert, bei denen Kunden/Firmen unter fachkundiger Anleitung ihre eigenen Produkte herstellen können. Gerne präsentieren wir Ihnen die die Angebote. Die Platzzahl ist beschränkt, Vorreservationen nehmen wir gerne per Mail entgegen.



Fantasie Osterhasen herstellen

Sie produzieren unter fachkundiger Anleitung Ihren eigenen „Schoggihasen“. Der Chocolatier zeigt Ihnen, wie man giesst und dekoriert, zudem erhalten Sie interessante Informationen rund um die Schokolade.

Min. 10 Personen – Max. 25 Personen pro Gruppe



Kirschtorten-Herstellung

Sie stellen unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene, echte Zuger Kirschtorte her. Ein echtes Erlebnis! Während der Herstellung erfahren Sie Interessantes über die Geschichte der feinen Zuger Kirschtorte.

Min. 10 Personen – Max. 25 Personen pro Gruppe



Schokotafeln mit Edelcacao Fortunato giessen

Weltweit wird die Fortunato No. 4 nur ausgewählten Meistern Ihres Fachs zur Verarbeitung anvertraut. In der Schweiz exklusiv der Konditorei Confiserie VON ROTZ. Sie haben die einmalige Gelegenheit, unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene individuelle Schokolade-Tafeln herzustellen.

Min. 10 Personen – Max. 25 Personen pro Gruppe



Chlaus Lebkuchenhaus kreieren (November)

Sie produzieren in der Konditorei Confiserie VON ROTZ unter fachkundiger Anleitung Ihr eigenes Lebkuchenhaus. Der Konditor führt Sie durch diesen originellen Event. Das eigene Lebkuchenhaus dürfen die Teilnehmer mit nach Hause nehmen.

Min. 10 Personen – Max. 25 Personen pro Gruppe



Weihnachtskonfekt herstellen (Dezember)

Stellen Sie mit Ihrem Team Ihr eigenes Weihnachtskonfekt her. Oder überraschen Sie damit Ihre Kunden! Oder wir wär's mit einem „Backen mit Kunden“ als Kundenevent? Erfahren Sie Tipps und Tricks rund ums Weihnachtskonfekt.

Min. 10 Personen – Max. 25 Personen pro Gruppe