

## *Gerstner Patisserie- und Backkurs* *in der Electrolux-Showküche im Palais Todesco*



Wien ist berühmt für seine köstlichen Mehlspeisen und bei Gerstner ist die hohe Kunst der Zuckerbäckerei zuhause, und das seit 1847.

Aufbauend auf die große Tradition der Gerstner K&K Hofzuckerbäckerei werden die süßen Meisterwerke nach wie vor in Handarbeit hergestellt, jedoch zeitgemäß interpretiert.

Unsere Pâtisseries verraten Ihnen die Geheimnisse eines königlichen Wiener Apfelstrudels, köstlicher Petits Fours oder feiner Torten, die Sie in unserer topmodernen Electrolux-Showküche,

in der Beletage des Palais Todescos, unter professioneller Anleitung zubereiten werden.

Dauer des Seminars: ca. 3 Stunden

Preis auf Anfrage

**Information & Buchung:** Gerstner Beletage im Palais Todesco,  
Kärntner Straße 51, 1010 Wien, Tel.: 01 743 44 22, [beletage@gerstner.at](mailto:beletage@gerstner.at) , [www.gerstner.at](http://www.gerstner.at)

*Genießen kann so einfach sein.*

