



SpecialKøbmanden

H. J. Holst Vej 14, 2610 Rødovre, tlf. 33 15 12 88

www.specialkoebmanden.dk

Kagekurser 2010

Cup Cakes:

Dekoration med whipped icing (glasur), og fondant blomster.

Her lærer du at dekorere de mest fantastiske muffins i forskellige variationer til enhver lejlighed og efter årstiden.

Vi arbejder bla. med forskellige tyller, fondant blomster udstikkere, cookies udstikkere, mønster rullepinde, farver m.m.

Kurset er ca 2,5 time.

Pris: 300,00

Og du får dine flotte cup cakes (muffins) med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Tirsdag d. 2. februar 2010 kl. 18.00 til 20.30 - UDSOLGT

Mandag d. 22. februar 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Torsdag d. 18. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - UDSOLGT

Onsdag d. 14. april 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Torsdag d. 15. april 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Torsdag d. 6. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Mandag d. 10. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Onsdag d. 19. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Onsdag d. 26. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - extra - UDSOLGT

Mandag d. 31. maj 2010 kl. 12.30 til kl. 15.00 - ny extra - UDSOLGT

Torsdag d. 10. juni 2010 kl. 11.00 til kl. 13.30 - ny extra

Mandag d. 16. august 2010 kl. 17.30 til kl. 20.00 - UDSOLGT

Onsdag d. 1. september 2010 kl. 11.00 til kl. 13.30

Tirsdag d. 7. september 2010 kl. 17.30 til kl. 20.00 - UDSOLGT

Tirsdag d. 14. september 2010 kl. 11.00 til kl. 13.30

Torsdag d. 30. september 2010 kl. 17.30 til kl. 20.00 - UDSOLGT

Mandag d. 18. oktober 2010 kl. 11.00 til kl. 13.30

Torsdag d. 28. oktober 2010 kl. 17.30 til kl. 20.00 - UDSOLGT

Lørdag d. 20. november 2010 kl. 10.00 til kl. 12.30 - UDSOLGT

Torsdag d. 25. november 2010 kl. 11.00 til kl. 13.30

Cup cakes & cookies:

Dette kursus er for forældre og barn sammen.

Her pynter vi cup cakes (muffins) og småkager til piger og drenge og efter årstiden.

Vi arbejder med udstikkere, glasur, farver, tusch og pynt.

Kurset er ca. 2 timer

Pris: 250,00 ved 2 personer.

Pris: 375,00 ved 3 personer. (1 voksen og 2 børn eller 2 voksne og 1 barn)

Ved flere skal man henvende sig pr. tlf.

Og i får jeres flotte kager med hjem.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Lørdag d. 20. februar 2010 kl. 10.00 til kl. 12.00 - UDSOLGT

Lørdag d. 20. marts 2010 kl. 10.00 til 12.00 - Påske tema - UDSOLGT

Lørdag d. 24. april 2010 kl. 10.00 til kl. 12.00 - UDSOLGT

Torsdag d. 21. oktober kl. 14.00 til kl. 16.00 - Halloween - UDSOLGT

Lørdag d. 23. oktober kl. 10.00 til kl. 12.00 - Halloween - UDSOLGT

Lørdag d. 4. december kl. 10.00 til kl. 12.00 - jul - UDSOLGT

Festkager:

Dette kursus er for forældre og børn fra 10 år.

her overtrækker og pynte i 1 kage tilsammen og i får jeres flotte kage med hjem.

Lørdag d. 2. oktober 2010 kl. 10.00 til kl. 13.00

pris: 350,00 i alt for 2 personer.

Fest kager med fondant:

Her arbejder vi med fondant, udstikkere, roll and cut mat, mønster ruller, farver og blomster. Vi laver de flotteste kager til en god fest og fødselsdag.

Kurset er ca. 3 timer

Pris: 350,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Lørdag d. 13. februar 2010 kl. 11.00 til 14.00 - UDSOLGT

Tirsdag d. 23. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Lørdag d. 17. april 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - extra extra - UDSOLGT

Onsdag d. 21. april 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Torsdag d. 22. april 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - extra extra - UDSOLGT

Mandag d. 26. april 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - extra extra - UDSOLGT

Lørdag d. 8. maj 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - extra extra - UDSOLGT

Tirsdag d. 18. maj 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - ny extra extra

Torsdag d. 20. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - extra - UDSOLGT

Torsdag d. 27. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - extra extra - UDSOLGT

Tirsdag d. 8. juni 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - ny extra extra

Onsdag d. 9. juni 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - extra extra - UDSOLGT

Onsdag d. 18. august 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Mandag d. 20. september 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Lørdag d. 30. oktober 2010 kl. 10.00 til kl. 13.00 - UDSOLGT

Tirsdag d. 9. november 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Onsdag d. 17. november 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Festkager for øvede:

kurset henvender sig til dem som allerede har været på fest kage kursus.

her overtrækker vi hurtigt en kage med fondant og bruger tiden på flot pynt.

pris: 350,00

Følgende dato holder vi kurser:

Lørdag d. 16. oktober 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00

Udvidet Fest kager med fondant, fyld og flotte blomster

Her arbejder vi med fondant, udstikkere, roll and cut mat, mønster ruller, farver og blomster.

Vi laver hjemmelavet fyld, deler kagen, smører op, overtrækker med fondant og laver flotte blomster.
kurset er over 2 dage.

Kurset er ca. 2 x 3 timer

Pris: 750,00 - samlet pris for begge dage.

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Onsdag d. 8. September og torsdag d. 9. september kl. 18.00 til kl. 21.00

Sjove kager med fondant:

Her arbejder vi med fondant, udstikkere, roll and cut mat, mønster ruller, farver og blomster. Vi laver de flotteste kager til en god fest og fødselsdag.

Kurset er ca. 3 timer

Pris: 350,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Torsdag d. 4. februar 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Mandag d. 8. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

onsdag d. 7. april 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Onsdag d. 5. maj 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Lørdag d. 15. maj 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - UDSOLGT

Onsdag d. 26. maj 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - UDSOLGT

Tirsdag d. 31. august 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Onsdag d. 15. september 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Torsdag d. 14. oktober 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Mandag d. 22. november 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Special kurser

Disse kurser henvender sig til personer, som har arbejdet med fondant før.

Her arbejder vi med fondant, udstikkere, roll and cut mat, mønster ruller, farver.

Vi starter med at opsmøre og overtrække en kage og derefter modellerer vi simple figurer i fondant til at pynte kagen med.

Vi laver de flotteste kager til en god fest og fødselsdag.

Skæve kager i 2 etager:

pris: 500,00

Onsdag d. 27. oktober 2010 kl. 11.00 til kl. 15.00

Flæser, sløjfer og draperinger i fondant på kage.

Onsdag d. 24. november 2010 kl. 12.00 til kl. 15.00

pris: 350,00

Hånd taske kage og damesko i gum paste:

Her arbejder vi med at skære en kage til, overtrække med fondant samt pynte så kagen ligner en håndtaske. Vi bruger bl.a. forskellige udstikkere og mønsterruller. Dertil modellerer vi en damesko i gumpaste og vi pynter også pladen kagen, skal stå på.

Dette er et kursus for øvede; dvs. du skal have erfaring i at overtrække kager med fondant.

Pris: 500,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Tirsdag d. 28. september 2010 kl. 17.00 til kl. 21.00

Jungle kage:

Her arbejder vi med fondant, udstikkere, roll and cut mat, mønster ruller, farver.
vi modellerer figurer i fondant til at pynte kagen med.
Vi laver de flotteste kager til en god fest og fødselsdag.

Kurset er ca. 3 timer

Pris: 350,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Torsdag d. 18. november 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Pude kage med malet mønster og dekoration:

Her arbejder vi med at overtrække en figurkage med fondant samt pynte ved hjælp af udstikkere, roll and cut mat, mønster ruller, farver og pulver farver.

Vi laver de flotteste kager til en god fest og fødselsdag.

Dette er et kursus for øvede; dvs. du skal have erfaring i at overtrække kager med fondant.

Kurset er ca. 4 timer

Pris: 500,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Onsdag d. 10. november 2010 kl. 17.00 til kl. 21.00

Sukkerblomster:

Her lærer du at lave blomster af gumpaste og med de hjælpemidler som findes, så du hjemme kan dekorere flotte kager og cupcakes. Teknikkerne kan overføres til andre blomstertyper. Vi arbejder med fondant og gum paste og laver de flotteste blomster. Er et begynder kursus og til let øvede.

Kurset er ca. 3 timer

Pris: 300,00

Og du får dine flotte blomster med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Torsdag d. 28. januar 2010 kl. 18.00 til 21.00, orkide og stephanotis

Onsdag d. 10. februar 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, roser og liljer

Tirsdag d. 30. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, roser og påskeliljer

Torsdag d. 8. april 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, orkide og stephanotis

Torsdag d. 26. august 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, Roser og Calla Liljer på ståltråd, som kan bindes sammen i buketter.

Tirsdag d. 26. oktober 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, Orkide og Quick roser uden brug af ståltråd

Sprøjteglasur kursus: - 2 forskellige kurser.

Simple borter og blomster på en kage:

Vi overtrækker en kage med fondant og pynter med simple borter, blomster og blade af sprøjte glasur.

vi arbejder bl.a. med forskellige tyller, fondant, glasur m.m.

kurset er ca. 3 timer.

pris: 350,00

og du får din flotte kage med hjem i en æske.

efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Tirsdag d. 16. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Mandag d. 23. august 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Tirsdag d. 19. oktober 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Dekoration med sprøjte glasur hvor vi laver blomster og blade:

Vi arbejder bl.a. med forskellige tyller, glasur m.m. Ved hjælp af avancerede teknikker sprøjter vi liljer, primula, stedmoder, margueritter, æbleblomster, violer mm. Disse blomster har næsten uendelig holdbarhed og giver mange muligheder, når du skal pynte kager og cupcakes.

kurset er ca. 2,5 time.

pris: 300,00

og du får dine flotte blomster og blade med hjem i en æske.

efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Torsdag d. 25. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30

Tirsdag d. 23. november 2010 kl. 18.00 til kl. 20.30 - UDSOLGT

Modellering med fondant:

her arbejder vi med fondant, gum tex og gum paste, farver m.m. og laver figurer, der kan bruges som pynt på kager.

kurset er ca. 3 time.

pris: 300,00

og du får dine flotte figurer med hjem i en æske.

efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Tirsdag d. 10. august 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, barnedåbspynt, vugge og sko

Mandag d. 6. september 2010 kl. 12.00 til kl. 15.00, bamser og figurer

Tirsdag d. 21. september 2010 kl. 10.00 til kl. 13.00, bamser og figurer

Mandag d. 4. oktober 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, bamser og figurer - UDSOLGT

Onsdag d. 3. november 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00, mennesker - Udsolgt

Modellering af Marcipan gris:

pris: 300,00

Tirsdag d. 7. december 2010 kl. 11.00 til kl. 13.30

Chokolade kurser:

her laver vi fyldte chokolader.
vi laver forskelligt fyld og laver færdig konfekt.

kurset er over 2 dage.

Kurset er ca. 2 x 3 timer

Pris: 950,00 - samlet pris for begge dage.

Og du får dine flotte fyldte chokolade og opskrifter med hjem.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Mandag d. 1. november og tirsdag d. 2. november 2010 kl. 17.00 til kl. 20.00

Mandag d. 15. november og tirsdag d. 16. november 2010 kl. 17.00 til kl. 20.00

Bryllupskage kursus:

Her lærer du at overtrække en kage med fondant samt samle den i to etager. Hertil lærer du at lave flotte sukkerblomster og borter. Vi gennemgår forskellige dekorationsmetoder og forskellige måder at opbygge en kage på, som f.eks. på stativ, med søjler eller stablet.

Vi arbejder bl.a. med fondant, blomster, udstikkere, icing, farver m.m.

Kurset er ca. 4 timer

Pris: 450,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske. – en god prøve kage til den festlige dag.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Tirsdag d. 16. februar 2010 kl. 17.00 til kl. 21.00

Lørdag d. 27. februar 2010 kl. 10.00 til kl. 14.00- UDSOLGT

Onsdag d. 10. marts 2010 kl. 17.00 til kl. 21.00

Torsdag d. 29. april 2010 kl. 17.00 til kl. 21.00 – UDSOLGT

Mandag d. 7. juni 2010 kl. 11.00 til kl. 15.00 - EXTRA

Lørdag d. 14. august 2010 kl. 10.00 til kl. 14.00 - UDSOLGT

Torsdag d. 23. september 2010 kl. 17.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Lørdag d. 13. november 2010 kl. 10.00 til kl. 14.00

Prinsesse kage:

Her laver vi kager til alle landets små og store prinsesser.

En dag med masser af "bling" og glimmer.

Vi laver bl.a. Barbie kagen i stor størrelse.

Vi arbejder med formen til Barbie kagen. Fondant, roll and cut mat, farver, icing og glimmer.

Kurset er ca. 3 timer

Pris: 400,00

Og du får din flotte kage med hjem. - er inkl. Barbie dukken på toppen.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Lørdag d. 29. maj 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00 - UDSOLGT

Mandag d. 13. september 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Pirat kursus:

Et kursus med fokus på kager til drenge.

Vi laver et piratskib med sømænd, piratflag - altid et hit.

Vi arbejder med bageforme, fondant, icing, cookie cutter, farver m.m.

Kurset er ca. 3 timer

Pris: 350,00

Og du får din flotte kage med hjem i en æske.

Efter kurset er det muligt at handle i vores butik, hvor vi giver 10% rabat denne dag på alle varer.

Følgende datoer holder vi kurser:

Onsdag d. 3. marts 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00

Tirsdag d. 27. april 2010 kl. 18.00 til kl. 21.00 - UDSOLGT

Onsdag d. 29. september 2010 kl. 11.00 til kl. 14.00

Vi holder gerne andre arrangementer efter aftale.

Bla. Børnefødselsdage, polterabend og firma arrangementer.

Her kan vi pynte cup cakes, sjove kager, cookies og hvad der ønskes.
Hos os i Rødovre eller ude i landet.

Ring på 33 15 12 88 og få et tilbud til dit arrangement.

Diverse info:

Husk at medbringe forklæde. Vi har bagt kagerne.

bemærk at foto til hvert kursus kun er en idé om hvad kurset indeholder og er ikke nødvendigvis præcis samme kage der laves på kurset.

på alle kurser arbejder vi med produkter fra Wilton i USA.

Betaling sker ved bestilling af kursus. bestilles kurset på nettet, refunderes porto p.t. kr. 60,00 ved bankoverførsel lige efter bestilling.

Hvis der afbestilles mere end 14 dage før kursus, tilbagebetales 90% af beløbet.

Ellers betales der intet tilbage.

Afbestilling kan ske pr. telefon, i butikken eller mail med bank info til tilbagebetaling.

Kurser kan max have 12 deltagere. Ca. 24 ved forældre barn.

Såfremt der er under 6 tilmeldte til et kursus vil det blive aflyst og fulde beløb tilbagebetales.

Vil ske med 14 dages varsel og pr. telefon eller mail.

Særlige arrangementer som børnefødselsdage, polterabend og firma arrangementer er bindende aftaler. Kan aflyses, men intet refunderes. Dette gælder ligeledes arrangementer uden for stor København.

Kurserne ledes af Janne Lund. Dygtig og gode til at lære fra sig.

Janne flere års erfaring med kager og elsker kager og dekoration.

der kommer måske flere kurser i løbet af sæsonen, kan ses på hjemmesiden løbende.

SpecialKøbmanden har nordens største udvalg af ting til kager til en hver lejlighed.

Kursus sted: SpecialKøbmanden, H. J. Holst Vej 14, 2610 Rødovre, tlf: 33 15 12 88 og der er gratis parkering ved butikken.