



Viel mehr als Schokolade...



UNSERE  
*Teamevents*



ERLEBEN SIE MIT UNS  
*den Moment*







# Eventübersicht

## IHR EVENT BEI MINISCHOGGI! *Teamevent oder Privatanlass*

miniSchoggi wurde im Februar 2014 gegründet und ist auf professionelle Kurse und Events spezialisiert. Das miniSchoggi-Team besteht aus gelernten Bäckern, kreativen Konditoren und echten Chocolatiers.

Tagtäglich leben wir mit dem leidenschaftlichen Drang zu neuen Kreationen. Bei uns bekommen Sie einen Einblick in die ofenfrische Brotwelt, die Herstellung von filigranen Tortenkreationen oder in die süsse Welt der Schokolade. Dies stets mit dem Ziel, dass einzigartige, frische Kreationen selbst hergestellt werden und das Erlebnis, Wissen, Teamwork und Freude vereint.

Seit Februar 2020 sorgt unsere neu eröffnete Eventlocation in Zürich Adliswil mit fünf verschiedenen Eventräumen für ein ideales Ambiente während des Events. Besuchen Sie uns doch bald mit Ihrem Team oder Kunden und tauchen Sie selbst in die kulinarische Welt ein.

Wünschen Sie lieber einen Event direkt bei Ihnen in der Firma, an einer Messe, auf dem Schiff oder in der Berghütte? Kein Problem, miniSchoggi ist schweizweit mobil! Gerne führen wir Ihren Event in Ihrer Wunschlocation durch und bringen alle benötigten Materialien mit.

Wir freuen uns auf eine Anfrage, um Ihren nächsten Event kulinarisch zu bereichern!



PRALINEN & TRUFFES S. 4



SCHOKOLADENTAFELN S. 6



BRUCHSCHOKOLADE S. 8



SAMICHLAUS & TRUFFES S. 10



HIGH HEELS DEKORIEREN S. 12



OSTERHASEN GIESSEN S. 14



CUPCAKES DEKORIEREN S. 16



WEIHNACHTSGUETZLI S. 18



HONIG-TIRGGEL BACKEN S. 20



ONLINEEVENTS AB S. 22



SPEZIALEVENTS AB S. 26



EVENTRÄUME S. 30



# Pralinen & Truffles

Kreieren Sie als Team, in der Gruppe oder mit Kunden eigene Pralinen und Truffles unter Anleitung unseres Chocolatiers! Mit süssen, frischen Füllungen wie Karamell, Vanille, Mango, Champagner, Haselnuss und dunkler Schokolade sowie unzähligen Dekorationsmöglichkeiten sorgen wir für süsse Stunden und viel Spass an Ihrem Event!

Am Ende des Events nehmen Sie Ihre 35 edel verpackten und selbst hergestellten Pralinen & Truffles sowie eine Rezeptbroschüre für die Herstellung von eigenen Pralinen & Truffles mit nach Hause.

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
2 Stunden



**EVENTPREIS**  
Ab 6 Personen CHF 85.- pro Person  
Ab 30 Personen erhalten Sie ein individuelles Angebot von uns.



**TEILNEHMERZAHL**  
6 - 80 Personen Adliswil  
20 - 300 Personen Extern



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil oder an Ihrem Wunschort



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder Englisch



1. Pralinschalen mit sechs verschiedenen Füllungen füllen



2. Mit flüssiger Schokolade verschliessen & ausdekorieren



3. Die fertigen Pralinen & Truffles schön verpacken





# Schokoladentafeln kreieren



1. Zutaten aussuchen



2. Vermischen, giessen



3. Tafel ausdekorieren

In unserem 1 h 30 min Schokoladentafelevent giesst jede Person zwei Schoggitafeln sowie ein Schokoladenherz. Es stehen Ihnen viele erlesene Zutaten wie Kakaonibs, Cornflakes, Nüsse und gefriergetrocknete Früchte zur Auswahl, die mit der Schokolade vermisch und in die Tafeln gegossen werden können. Anschliessend können Sie die gegossenen Tafeln noch mit verschiedenen essbaren Blüten, Zuckerperlen, Früchten und andern hochwertigen Zutaten dekorieren. Schön verpackt nehmen Sie die Kunstwerke am Ende mit nach Hause, wo sie stolz präsentiert und gemeinsam verkostet werden.



Erlesene Zutaten stehen Ihnen zur Auswahl:  
geröstete Nüsse  
verschiedene Gewürze  
gefriergetrocknete Früchte  
knuspriger Krokant  
kandierter Ingwer  
Kakaonibs

## Wichtige Eckdaten



### EVENTDAUER

1 h 30 Minuten



### EVENTPREIS

Ab 8 Personen CHF 65.- pro Person  
Ab 30 Personen erhalten Sie ein individuelles Angebot von uns.



### TEILNEHMERZAHL

8 - 80 Personen Adliswil  
20 - 300 Personen Extern



### EVENTORT

Zürich Adliswil oder  
Wunschoort



### EVENTSPRACHE

Deutsch oder  
Englisch



# Bruchschokolade selbstgemacht

## Wichtige Eckdaten



EVENTDAUER  
2 Stunden



EVENTPREIS  
Ab 10 Personen CHF 120.- pro Person



TEILNEHMERZAHL  
10 - 20 Personen Adliswil



EVENTORT  
Zürich Adliswil



EVENTSPRACHE  
Deutsch oder  
Englisch

Bruchschokolade – so frische Schokolade hat Ihr Team sicherlich noch nie gegessen.

Sie sind auf der Suche nach Kunden- oder Mitarbeitergeschenken, die Ihr Team oder Management selbst herstellen kann? Oder wollen zusammen mit Ihrem Team ein tolles schokoladiges Event durchführen? Unser Bruchschokoladenevent ist genau das Richtige für Sie, denn wer liebt schon nicht frische Schokolade und dann noch dazu selbst gemacht!

An diesem Event zeigen wir Ihnen, wie man aus verschiedenen erlesenen Zutaten leckere Bruchschokolade selbst herstellen kann. Jede teilnehmende Person stellt fünf verschiedene Schokoladenplatten her, welche insgesamt rund 1.25 kg feinste Bruchschokolade ergeben. Diese können dann entweder fein säuberlich geschnitten oder in beliebig grosse Stücke gebrochen werden.



Lassen Sie sich verführen  
von aussergewöhnlichen  
Geschmacksexplosionen:

- Ananas-Kokoschokolade
- Passionsfruchtschokolade
- Waldbeerschokolade mit Mandeln
- Erdbeer-Pistazienschokolade
- Matchaschokolade
- Karamellschokolade





# Samichlaus & Truffles

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
2 Stunden



**EVENTPREIS**  
Ab 6 Personen CHF 85.- pro Person  
Ab 30 Personen erhalten Sie ein  
individuelles Angebot von uns.



**TEILNEHMERZAHL**  
6 - 50 Personen Adliswil  
20 - 50 Personen Extern



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil oder  
Wunschort



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder  
Englisch

Stellen Sie in der Adventszeit schokoladige Samichlausstiefel her, die, gefüllt mit feinsten, selbst hergestellten Truffles, als ideales Geschenk dienen.

Tauchen Sie mit uns in die Welt der Schokolade ein und stellen Sie im Verlaufe des Teamevents Ihre eigene Schokoladenfigur (Samichlaus oder Stiefel) wie auch 14 edle Truffles her. Mit frischen Füllungen wie Karamell, Vanille, Haselnuss und Champagner sowie unzähligen Dekorationsmöglichkeiten sorgen wir für süsse Stunden und viel Spass an Ihrem Event!

Am Ende des Events darf jede Person seine selbst gegossene Schokoladenfigur (einen Stiefel oder einen Samichlaus) zusammen mit 14 frisch hergestellten Truffles mit nach Hause nehmen.





# High Heels dekoriieren

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
2 Stunden



**EVENTPREIS**  
Ab 6 Personen CHF 85.- pro Person  
Ab 30 Personen erhalten Sie ein  
individuelles Angebot von uns.



**TEILNEHMERZAHL**  
6 - 50 Personen Adliswil  
20 - 50 Personen Extern



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil oder an  
Ihrem Wunschort



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder  
Englisch



Wer braucht schon einen Schuh aus Glas, wenn man einen High Heel aus Schokolade haben kann?

Zu Beginn des Events kreieren Sie Ihre eigene Schokoladentafel. Danach kann der vorgegossene Schokoladenschuh mit filigranen Schokoladenmustern verziert werden. Damit der Schuh noch eindrucksvoller wirkt, versehen Sie diesen mit edlen Perlen und arbeiten gleichzeitig mit verschiedenen Spitzendekorationen aus essbarem Cake Lace.

Damit der Schokoladenschuh auch zum richtigen Hingucker wird, bepinseln Sie ihn mit einer essbaren Metallic Farbe. Abschliessend wird der Schuh auf die selbstgemachte Schokoladentafel geklebt und schön verpackt.



1. Auf den vorgegossenen High Heel Muster dressieren



2. Mit der gewünschten Puderfarbe anpinseln



3. High Heel mit Zuckerperlen fertig verzieren



# Osterhasen giessen



1. Osterhasenform mit Schokolade schminken



2. Die Osterhasenform mit Schokolade auspinseln



3. Hase mit Schokolade ausgiessen

Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie Ihren Schokoladenhasen schminken, mit Schokolade auspinseln und giessen können.

Jede teilnehmende Person darf seinen eigenen Schokoladenosterhasen herstellen. Dabei haben Sie verschiedene hübsche Osterschokoladenformen zur Auswahl. Ausserdem können Sie 7 Schokoladenostereier mit verschiedenen leckeren Pralinenfüllungen veredeln und individuell ausdekorieren. Am Ende des Events darf jede Person den selbst gegossenen Schokoladenosterhasen und die Pralinenostereier schön verpacken und mit nach Hause nehmen.



Unser Osterhasenevent eignet sich für Jung & Alt!

Planen Sie einen Kundenanlass in Ihrer Firma mit Kindern und Erwachsenen, so ist dieser Eventtyp sicherlich das Richtige um grosse wie auch kleine Schleckmäuler zu begeistern.

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
2 Stunden



**EVENTPREIS**  
Ab 6 Personen CHF 85.- pro Person  
Ab 30 Personen erhalten Sie ein individuelles Angebot von uns.



**TEILNEHMERZAHL**  
6 - 50 Personen Adliswil  
20 - 50 Personen Extern



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil oder Wunschort



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder Englisch



# Cupcakes dekorian

## Wichtige Eckdaten



EVENTDAUER  
2 Stunden



EVENTPREIS  
Ab 6 Personen CHF 85.- pro Person



TEILNEHMERZAHL  
6 - 30 Personen Adliswil



EVENTORT  
Zürich Adliswil



EVENTSPRACHE  
Deutsch oder Englisch

An unserem zweistündigen Cupcakeevent warten vier Cupcakes in den Geschmacksrichtungen Haselnuss-Zitrone, Vanille-Himbeer, Stracciatella und dem Klassiker Schokolade darauf, von Ihnen dekoriert zu werden.

Zu Beginn zeigt Ihnen unserer Eventleitung verschiedene Methoden und Techniken, mit welchen Sie Ihre Cupcakes veredeln können. Sie lernen, wie Schleifen, kleine Rosen, filigrane Blumen und Blätter entstehen und wie diese hübsch auf den einzelnen Cupcakes arrangiert werden.

Am Ende des Cupcakeevents nimmt jede Person die vier künstlerisch selbst ausdekorierten Cupcakes mit nach Hause. Alle Teilnehmenden erhalten zudem eine ausführliche Rezeptbroschüre für die Herstellung von eigenen Cupcakes zu Hause.





# Weihnachtsguetzli backen

«Es schmeckt zwar immer guet, wenn öppert bache tuet – aber de feinsti Duft isch d Wiehnachtsguetzliluft. Verusse isch alles wie iis und de Nebel macht alles wiiss, doch us de Chuchi schmöckts jetzt grad wie us em Paradiis»

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
2 Stunden



**EVENTPREIS**  
Ab 10 Personen CHF 95.- pro Person



**TEILNEHMERZAHL**  
10 - 20 Personen Adliswil



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder Englisch

An diesem Event werden insgesamt 4 verschiedene Guetzli hergestellt. Es gib Zimtsterne, Brunzli, Spitzbuben und selbstverständlich ganz klassisch Mailänderli. Es ist zu beachten, dass an diesem Event nicht die Herstellung der Teige, sondern die Verarbeitung und Vollendung der Guetzli im Fokus steht. Aufgrund der kurzen Zeit ist es nicht möglich, die Teige am Kurstag herzustellen, demnach wird das von uns bereits am Vortag gemacht.

Am Ende des Guetzlievents geht jede Person mit einer gut gefüllten Guetzlidose (ca. 80 - 100 Guetzli) nach Hause. Zudem erhält jede Person noch ein Rezeptheft mit allen Guetzlirezepten und Anleitungen zum Nachmachen für daheim.





# Honig-Tirggel backen

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
1 h 30 Minuten



**EVENTPREIS**  
Ab 10 Personen CHF 95.- pro Person



**TEILNEHMERZAHL**  
10 - 15 Personen Adliswil



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder Englisch

In diesem Event nehmen wir Sie mit auf eine Reise in eine längst vergessene kulinarische Zürcher Kultur und erwecken den traditionellen Tirggel wieder zum Leben. Bis in das Jahr 1840 hatten nur Zürcher Stadtbäcker das Recht, Tirggel herzustellen.

Wir zeigen Ihnen, wie das leckere Honig-Gebäck (auch bekannt als Zürcher-Tirggel), das nur aus wenigen Zutaten wie Mehl, Honig und Gewürzen besteht, hergestellt und gebacken wird. Der selbst hergestellte Tirggel-Teig wird später von Hand in Form gedrückt. Dazu verwendet man sogenannte Models, die früher aus Holz und heute aus Kunstharz gefertigt werden. Am Ende werden die eigenen selbst gedrückten Tirggel noch gebacken, schön verpackt und mit nach Hause genommen.





# Pralinenevent Online

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
1 h 30 min bis 2 Stunden



**EVENTPREIS**  
Individuelle Preisanfrage



**TEILNEHMERZAHL**  
10 - 300 Personen  
Versand: Schweiz, USA,  
meiste EU-Länder etc.



**EVENTORT**  
Online



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder  
Englisch

An diesem Pralinen Onlineevent stellt jede teilnehmende Person rund 55 köstliche Pralinen und Truffles her. Drei cremige Füllungen stehen Ihnen dabei zur Verfügung. Zwei der Füllungen sind bereits fertig und eine Füllung wird direkt am Event gemeinsam hergestellt. Mehrere Methoden zur Verfeinerung der dritten Füllung werden Ihnen ebenfalls gezeigt. Nachdem die Füllung hergestellt und in die Pralinenkugeln abgefüllt wurde, werden diese mit flüssiger Schokolade verschlossen sowie edel dekoriert.

Danach geht es weiter mit der Verarbeitung der Truffles. Diese werden komplett mit Schokolade umhüllt und im Anschluss gleich in den passenden Dekorationszutaten gerollt. Abschliessend werden die edlen Pralinen und Truffles schön in den hochwertigen Kartonboxen verpackt.

Die Boxen mit dem ganzen Material werden ein paar Tage vor dem Event an jede teilnehmende Person versendet.

Dieser Event eignet sich hervorragend für nationale wie internationale Firmen mit mehreren Standorten, da wir die Boxen beinahe überall hin verschicken können. Die Boxen werden mit hochwertigsten Zutaten gefüllt, liebevoll von Hand verpackt und ein paar Tage vor Eventbeginn versendet.



# Guetzelievent Online

## Wichtige Eckdaten



EVENTDAUER  
2 Stunden



EVENTPREIS  
Individuelle Preisanfrage



TEILNEHMERZAHL  
10 - 300 Personen  
Versand: Schweiz, USA,  
meiste EU-Länder etc.



EVENTORT  
Online



EVENTSPRACHE  
Deutsch oder  
Englisch

Anlässlich dieses Online-Weihnachtguetzelis Events stellen Sie gemeinsam mit Ihren Team- oder Gruppenmitgliedern online Ihre eigenen Guetzelis her.

Sie erhalten von uns kurz vor dem Event per Post bereits frisch hergestellte Teigstücke, die in liebevoller Handarbeit mit unseren hauseigenen Rezepten, die Sie natürlich als ganze Rezeptsammlung in der Box auch bekommen, zubereitet wurden. Zusammen werden diese ausgerollt, für das Ausstechen oder Weiterverarbeiten vorbereitet und dann entsprechend zu leckeren Kreationen vollendet.

Tauchen Sie zusammen mit Ihren Arbeitskollegen und Arbeitskolleginnen in die schöne Vorweihnachtszeit ein. Folgende Guetzelisorten werden am Guetzelis-Backevent frisch in der eigenen Küche hergestellt und schön festlich dekoriert: Zimtsterne, Spitzbuben, Brunzli und Mailänderli.





# Schokoladenstand

## Schokoladentafeln für Ihre Kunden

### Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
Individuell anpassbar



**EVENTPREIS**  
Preis auf Anfrage



**TEILNEHMERZAHL**  
Individuell



**EVENTORT**  
Ihre Firma oder Wunschort



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder Englisch

Neue Kunden an Messen oder Ausstellungen zu gewinnen ist oft kein einfaches Unterfangen, denn wie gewinnt man die Aufmerksamkeit und kann innert kürzester Zeit positiv von sich überzeugen?

Selbst gemachte Schokolade ist da die Antwort, denn anlässlich einer Messe zieht Schokolade magisch an und verschafft Ihnen einen grossen Vorteil gegenüber Ihren Mitausstellern. Mit einem Schokoladenstand von uns gewinnen Sie aber noch viel mehr als die Aufmerksamkeit, denn anlässlich der Kreation der eignen Schokoladentafeln verweilt der Besucher an Ihrem Stand und Sie bekommen zusätzliche Zeit, um die Besuchenden von Ihren Dienstleistungen und Produkten zu überzeugen.



Weil die Schokolade nach der Kreation zudem für ca. 10-15 Minuten in den Kühlschrank muss, kehrt Ihr Besucher mindestens noch einmal an Ihren Stand zurück und kombiniert mit Unterlagen von Ihnen kann die edle selbst gemachte Schokolade überreicht werden.

Ein besseren Start in eine erfolgreiche Partnerschaft gibt es nicht und wir freuen uns, wenn wir Sie dabei bestmöglich unterstützen dürfen.





# Kundengeschenke

Überraschen Sie Ihre Kunden

## Wichtige Eckdaten



**EVENTDAUER**  
Individuell anpassbar



**EVENTPREIS**  
Preis auf Anfrage



**TEILNEHMERZAHL**  
Individuell anpassbar



**EVENTORT**  
Zürich Adliswil



**EVENTSPRACHE**  
Deutsch oder Englisch

Treue Kunden sind essenziell für die Existenz jedes Unternehmens! Um sich bei Ihren Kunden auf individuelle Art und Weise zu bedanken, haben wir die perfekte Lösung für Sie - selbst hergestellte Köstlichkeiten! Statt ein fertiges Produkt zu beziehen, zeigen Sie Ihren Kunden, dass Sie Ihre wertvolle Zeit investieren und mit viel Herzblut eine frische Köstlichkeit als Dankeschön herstellen. Dies können leckere Pralinen, beste Bruchschokolade oder leckere Guetzelis sein. Sie werden sehen, die beschenkte Person wird diese einzigartige Wertschätzung danken. Gerne unterstützen wir Sie bei der Umsetzung eines selbst gemachten Kundengeschenkes, das garantiert auf Begeisterung stösst!

Nicht nur Kunden verdienen ein besonderes Dankeschön – investieren Sie etwas Ihrer Zeit in die Herstellung frischer Kreationen, um Ihre Mitarbeitenden damit zu überraschen. Selbst gemachte frische Köstlichkeiten kommen immer gut an und werden garantiert geschätzt. Schenken Sie daher anlässlich der nächsten Gelegenheit eine selbst gemachte Köstlichkeit. Wir unterstützen Sie mit besten Zutaten, modernem Equipment sowie professioneller Eventleitung, damit sowohl die Herstellung als auch das Resultat ein wahrer Erfolg wird.





# Unsere Eventräume Zürich Adliswil

Backstube



Schoggi - Werkstatt



Schoggi - Atelier



Zuckerbäckerei





# Essen

IST EIN BEDÜRFNIS,



# Geniessen

IST EINE KUNST



HERAUSGEBER:

miniSchoggi GmbH,  
Webereistrasse 55, 8134 Adliswil  
5. Auflage, Zürich 2022  
Copyright 2022 miniSchoggi GmbH  
[www.miniSchoggi.ch](http://www.miniSchoggi.ch)

Die Unterlagen inkl. der Bilder und Inhalte sind vertraulich zu behandeln und dürfen ohne die Einwilligung der miniSchoggi GmbH nicht publiziert, dupliziert oder an Dritte weitergegeben werden.

Die miniSchoggi GmbH hat das Recht, die Preise der Kurse jederzeit zu ändern. Die im Kursprogramm gemachten Preis- und Leistungsangaben dienen lediglich der Orientierung und sind nicht bindend.

