



Süßstoff
Pâtisserie
Franziska Weiler

JEDEM SEIN WEIHNACHTSBÄR!

Auch diesmal könnt Ihr unsere Hand bemalten Schokoladenfiguren wieder selbstgestalten und Euren Liebsten so ein einzigartiges Weihnachtsgeschenk kreieren! Wir werden uns nach Kräften bemühen, bei Euren Weihnachtsbären so nah wie möglich, an die, von Euch gemalten Vorlagen heranzukommen.

Und so geht's:

Diese Seite 1:1 ausdrucken auf A4, den Bär mit DICKEN Stiften bemalen, einen Scan oder Foto machen und bis spätestens 17. Dezember 2022 an info@suessstoff-patisserie.de mit dem Betreff WEIHNACHTSBÄR schicken oder bei uns persönlich abgeben.

Auf dem Sockel könnt Ihr wieder einen kurzen Gruß oder Namen unterbringen

bitte hier in Druckbuchstaben eintragen

Jetzt müsst Ihr noch entscheiden aus welcher Schokolade Euer Bär werden soll

- Vollmilch
- Zartbitter
- weiße Schokolade

Unsere individualisierten Bären kosten 19,- €, sind ca. 13 cm groß, wiegen 110g und werden liebevoll, weihnachtlich verpackt.

(wer nicht selber kreativ werden will, kann auch unserere Eigenkreationen für 15,- € verschenken, auch hier ist jeder Bär ein Unikat)

Hiermit bestelle ich verbindlich meinen Weihnachtsbär nach nebenstehender Vorlage

Vorname, Nachname

E-Mail

Tel.Nr für evt. Rückfragen

Wunschtermin für Abholung und Ort
freitags in Renningen, sonntags in Tiefenbronn oder in der
Backstube Brunnengasse 1 in Wimsheim
späteste Abholung 24. 12. 22 in der Backstube



Mal dein Unikat!