Haagse Bakzaken

Bakworkshops voor thuisbakkers

Van luchtig desembrood tot glanzende éclairs!
Leer, proef en creëer in ons bakatelier aan het Lange Voorhout in Den Haag.

Waarom een bakworkshop?

- **Gezellig:** Creatief samenwerken in een ontspannen sfeer.
- **Toegankelijk:** Iedereen kan meedoen, géén ervaring nodig.
- **Centrale locatie:** Een prachtige locatie aan het Lange Voorhout.
- **Nieuwe vaardigheden:** Inclusief lekkers om mee naar huis te nemen.

Bakkers klaar? Bakken maar!

haagsebakzaken.nl

Haagse Bakzaken

Handen uit de mouwen

Bakken met je zintuigen, daar geloven we in. Voelen wanneer je deeg goed is, ruiken dat je brood klaar is en mooie gebakjes maken die niet alleen heerlijk smaken, maar ook prachtig zijn om naar te kijken.

We werken bewust in kleine groepen. Zo is er alle ruimte om jou goed te begeleiden. Tijdens de workshops ben je vrij om te experimenteren, en we staan klaar om jou te helpen. Plezier staat voorop, het mooie eindresultaat volgt vanzelf.

Workshops

Van de perfecte soes tot robuust desembrood: kies jouw favoriete workshop. Het aanbod van de workshops varieert, bekijk het huidige aanbod op **haagsebakzaken.nl**.

Soezen

Eclairs

Tartelettes

MASTERCLASS

Soezen & Eclairs

Desembrood

Royal Cookies

Handig om te weten

Duur: Reken op 1,5 tot 3 uur (verschilt per workshop).

Niveau: Geschikt voor beginnende en gevorderde thuisbakkers.

Groepsgrootte: Kleinschalig en persoonlijk (aantal varieert tussen 6 en 12 deelnemers).

Inclusief: Alle ingrediënten, begeleiding, koffie/thee, receptuur voor thuis én natuurlijk een doos vol zelfgemaakte baksels.

Kosten en boeken

Workshops en Masterclasses:
vanaf 60 tot 89 euro per persoon

Mix & Match workshops:
vanaf 99 tot 125 euro per persoon

Actuele prijzen per workshop vind je op haagsebakzaken.nl. Hier kun je direct jouw plek reserveren. Wil je liever **een workshop voor jouw eigen groepje?** Vanaf 6 personen ben je welkom, neem contact op met info@haagsebakzaken.nl.

Mix & Match workshops

Yoga & Bake
Bak je eigen verse broodjes en ontspan tijdens de broodrijs met een yogales.

Sip & Bake
Bak heerlijke soesjes en proef de lekkerste wijnen.

Moss Art & Bake
Creativiteit ten top met moskunstwerkjes maken en je eigen soesjes bakken.

Ceramics & Bake
Beschilder je eigen keramieken bordje of mok en bak je eigen eclairs.

Walk & Bake
Een prachtige wandeling in de mooiste buurt van Den Haag gecombineerd met je eigen luxe eclairs bakken.

Kaas, Port & Brood
Leer je eigen verse broodjes maken en combineer dit met een portproeverij met heerlijke kazen.

Bakken met Susan...

Aangenaam, ik ben Susan Veninga. Na mijn deelname aan Heel Holland Bakt in 2024 startte ik Haagse Bakzaken. Voor mij is bakken de ultieme manier van verbinden. Want samen de lekkerste creaties maken en proeven: daar wordt iedereen blij van.

Waarom een workshop bij Haagse Bakzaken?

Unieke locatie
Een prachtig, statig en sfeervol pand aan het Lange Voorhout (goed bereikbaar met OV).

Bakken met bekenden
Volg unieke gastworkshops van andere smaakmakers en enthousiaste deelnemers van Heel Holland Bakt.

Fijne begeleiding
Kwaliteit en tips van o.a. Susan, Heel Holland Bakt-finalist en oprichter van Haagse Bakzaken.

Alles geregeld
Van A tot Z is alles voor je georganiseerd, qua ingrediënten, koffie/thee en natuurlijk gaan je eigen mooie creaties mee naar huis.

Wat bak jij er van?
Tijdens onze bakworkshops leer je de fijne kneepjes van het thuisbakken. Bekijk het huidige aanbod workshops op haagsebakzaken.nl en boek direct!

Maatwerk voor jouw eigen maatjes
Wil je liever een workshop voor jouw eigen groepje? Vanaf 6 personen zijn jullie welkom. Van een enkele workshop tot een hele dag Mix & Matchen. Ter inspiratie neem een kijkje op haagsebakzaken.nl en neem contact op om de mogelijkheden te bespreken.

Haagse Bakzaken

Even bellen?
06 - 34 91 58 32

Mailen mag ook
info@haagsebakzaken.nl

Openingstijden
Maandag t/m vrijdag
van 09:00 tot 17:00 uur

Locatie
Lange Voorhout 32
2514 EE Den Haag

Meer info? Bel, mail of bezoek **haagsebakzaken.nl**