



CURSET D'ALTA CUINA DE NADAL (NOVEMBRE 2018)

Elaboració de tres menús diferents amb noves idees i propostes actuals per a aquestes festes que s'acosten.

A càrrec de la professora i directora de l'Escola;

Marta Queralt Seguí.

DIES I HORARIS (a escollir)
Dijous - vespres (15, 22 i 29 de novembre) de 19:30 a 22:30h
Divendres - matins (16, 23 i 30 de novembre) de 10:30 a 13:30h

PREUS
Curs sencer; 85' - euros
Classes soltes; (sempre i quan hi hagi places vacants) 35' - euros

INCLOU RECEPTES I DEGUSTACIÓ DE TOTES LES DEMOSTRACIONS

PROGRAMA

Dijous 15 i divendres 16 de novembre
BISQUE DE NÈCORES, ESCAMARLANS I LLAGOSTINS MAGRET D'ÀNEC AMB SALSIFIS I PINYONS CREMA DE KALAMANSI, SEMIFRED DE LLIMONA I YUZU

Dijous 22 i divendres 23 de novembre
CANELÓ DE ROSTIT DE POLLASTRE AMB TOFEE DE FOIE LLOM DE RAP AMB Salsa de GAROINES I CRUIXENT DE CANSALADA IBÈRICA TARTELETA DE GIANDUJA D'AVELLANES I XOCOLATA

Dijous 29 i divendres 30 de novembre
AMANIDA DE CARN DE CRANC REIAL, BRUNOISE DE CARBASSÓ, PARMESÀ I POMA FILET DE BOU ROSTIT AMB CEPES, PERES POCHADES I MOUSSELINA DE CARBASSA MOUSSE DE RECUIT AMB GELAT D'AMETLLA TORRADA I CRUMBLE ESPECIAL