ORE 18.00: SI CENA A BUFFET!

Una cena alternativa? Che ne dite di fare in modo che tutto sia perfetto? La prima cosa, allora, è pensare al menu…
Preparare una cena per gli amici sorseggiando un aperitivo, uno spritz o un calice di prosecco…perché no?

….stupite gli amici e colpite anche gli altri invitati con queste fantastiche idee che, certamente, allieteranno la vostra serata...

Una lezione per imparare a preparare...

- hamburgher di spaghetti e ricotta al pesto
- tartufi di robiola e crudo di parma con nastri di pizza fritta
- sedanini limone, zenzero, basilico e pecorino
- bocconcini alla doppia panatura con misticanza e salsa all'acciuga
- pane casareccio grigliato con tonno, emmelthal, peperoni in agrodolce
- pomodori e patate al forno alla maniera di friburgo
- crostoni arcobaleno ai funghi, prosciutto e gruviera
- amaretti morbidi e pesche o pere in salsa di cioccolato

Il Costo dell'intero corso è di Euro 60,00

Chiamami al 347 8935669 per qualsiasi informazione o per iscriverti. Ti aspetto Buon Apprendimento …..con Gusto

Barbara Ghirardini Chef
Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: ghirardinibarbara@gmail.com
Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info