



Il menu di Natale...

Finalmente Natale!

...ma...cosa cucino??

Non stressiamoci con menu fantasiosi e invitanti ma impossibili da realizzare!
In fondo è festa anche per chi cucina ...

Allora...



...organizziamo per tempo il menu... facciamo qualcosa in anticipo e... arriveremo al giorno di festa godendoci anche noi un po' di pace e non affannandoci ai fornelli per deliziare gli ospiti!



Una lezione per imparare a preparare...

- crostini di pane nero con crema alla bottarga e cubetti di salmone aff.
- timballetti di fettuccine alla crema di tartufo e camembert
- cappello di prete brasato con castagne barolo e scalogni
- anatra gratinata homemade con insalata esotica
- torta di panettone



Il Costo dell'intero corso è di Euro 65,00



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



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa Via Celso Basso, 35010 Limena (PD)
e-mail: barbara.ghirardini@gmail.com

Cellulare 347.8935669 Telefono e Fax 049.8842629
www.peccatidigola.info