



Happy hour

Questo corso è stato ideato per dare la possibilità a tutti di organizzare delle serate, divertenti, colorate e trendy...

Che cos'è l'happy hour??

Happy hour, è una espressione della lingua inglese che significa letteralmente "ora felice", e indica la fascia oraria in cui alcuni bar e altri esercizi pubblici praticano sconti, tipicamente sulle bevande alcoliche e sui salatini.



In Italia, però, l'happy hour ha ormai acquisito la connotazione di aperitivo accompagnato – di solito – da un ricco buffet che viene offerto a chi beve un drink...ed ecco, assieme alle bevande – alcoliche e non – gli appetitosi *finger food*, cioè bocconcini e piccole ma deliziose preparazioni da prendere... con le dita!

Questo corso propone il meglio del modernissimo mondo dei *finger food* con cui preparare un ricco aperitivo per gli amici!

Una lezione per imparare a preparare...

- Gazpacho con pesto alle mandorle
- Crema calda di gorgonzola e noci
- Dip al formaggio per verdure
- Spiedini di formaggio e...
- Coppette di pasta phillo con curry vegetariano
- Cannoli salati
- Uova nere di quaglia con trota o aringa affumicata
- Tartare di salmone e panna acida all'aneto e pepe rosa
- Cozze con maionese aromatizzata allo zenzero
- Cestine e tartelle di pasta brisè con...



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



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: ghirardinibarbara@gmail.com

Cellulare 347.8935669 Telefono e Fax 049.8842629
www.peccatidigola.info