



DAILY MENUS CUINA DE CADA DIA

Daily Menus. Curs complet 5 tallers



Preu: 175.00€

Horari:: 19:30-21:30h

Data del curs:: 26/04/2018

Impartit per: Equipo interno

Lloc: Cookiteca Sarrià

Cuines per a la teva família i sempre fas les mateixes receptes?

Cada dia realitzarem un menú fàcil i ràpid amb ingredients bàsics que sempre pots tenir a casa.

Cada assistent prepararà el seu menú i després podrà degustar-ho amb els seus companys!

Els menús estan pensats perquè puguin combinar-se entre ells i les receptes admeten moltes variants que us comentarà el xef, de manera que serà divertit i podrà innovar al teu gust!

T'esperem en Sarrià, els dijous de 19:30 a 21:30h

MENÚS

Menú 1. 26 Abril

Tallarines amb salsa de xampinyons i alls tendres

Vedella rostida a la mostassa

Compota amb pomes, orellanes i panses

Menú 2.Â Â 10 MaigÂ Â

Salpicó de cigrons amb surimi

Pollastre amb salsa cremosa de parmesà i espinacs

Crema fà cil de formatge i iogurt

Menú 3.Â Â 24 Maig

Albergínies farcides gratinades al forn

Wok de verdures amb calamars

Pannacotta amb fruites del temps i fruita seca

Menú 4.Â Â Â 7 Juny

Crema de carbassó amb ceba caramelÂ·litzada i poma à cida

Guisat de vedella amb patates i carxofes

Amanida de fruites tropicals

Menú 5.Â Â 21 Juny

Amanida d'arròs i lleties verdures, gambes i salsa pesto

Calamarcets confitats amb ceba i tomà quet

Bunyols de plà tan

Â

Â

Pots venir a tot el curs o triar les sessions que més t'interessin.

Preu 1 classe: 38â,-

Curs complet, 5 sessions: 175â,-

El curs té un preu especial i no són aplicables altres descomptes.



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com