



DAILY MENUS CUINA DE CADA DIA

Menú 1. Tallarines, vedella rostida i compota



Preu: 35.00€

Horari:: 11,30-13,30h

Data del curs:: 25/01/2018

Impartit per: Rosa M^a Gracia

Lloc: Cookiteca Sarrià

Avui cuinarem:

Menú 1. Â Â 25 Gener

Tallarines amb salsa de xampinyons i alls tendres

Vedella rostida a la mostassa

Compota amb pomes, orellanes i panses

Â

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, cada dijous d'11,30 a 13,30h

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

I no has de portar res!

Preu 1 classe: 35â,-

Curs complet, 9 sessions: 285â,-

El curs té un preu especial i ens 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