

CURSO DE CREMAS ESPECIALES



Para dar la bienvenida

Vasito de gazpacho con snacks hojaldrados de queso de cabra, cebolla confitada y aceitunas negras.

Para seguir

Crema de coliflor con semillas de mostaza y scones de queso Cheddar.

Crema de calabaza con mousse de queso azul y pan de especias.

Crema de pepino muy fría con ostras, caviar y rabanitos.

Crema de cebolla con huevo poche y magdalenas de parmesano.

Crema tibia de guisantes con semillas negras de mostaza y mini brocheta de pollo satay.

Crema de tomate con salpicón de buey de mar, mousse de aguacate y fideos de pepino.

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 150 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **miércoles 8 de marzo de 10:00 h a 15:00 h.** Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

8
mar