

Cursos 2023

IRIACASTRO

CURSO DE CREMAS NAVIDEÑAS



*Para dar la bienvenida
Flan de foie, caramelo y piñones*

Menú

*Sopa de cebolla a la francesa con queso gruyere y
canela en hojaldre*

*Crema parmentier con ñoquis de patata y aceite de
trufa*

*Crema de coliflor con crostones de pan de brioche y
mantequilla salada*

*Veloutté de espárragos con brotes tiernos, huevo poché
y trufa*

*Crema de calabaza y parmesano con setas de tempora-
da y huevo poché de codorniz*

Crema de maíz dulce y langostinos

Crema de castañas con vieiras, manzana y bacon

15
dic

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

Precio por persona: 160 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
miércoles 15 de diciembre de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com