

CURSO DE MENÚ DE NAVIDAD



Son recetas originales y deliciosas con las que sorprenderás a tus invitados.

Para dar la bienvenida

Uvas rellenas de foie

Para seguir

*Crema de calabaza al parmesano con codorniz
salteada, setas de temporada y huevito de codorniz
con aceite de trufa*

Savarin de vieiras con salsa de marisco

*Crep a las finas hierbas relleno de bogavante con glasa
de zanahoria y jengibre*

*Rodaballo a la parrilla con puré de celerí y foie,
chipirones de anzuelo y vinagreta de foie y piñones*

*Zancarrón de ternera glaseado con salsa de mostaza y
zanahorias caramelizadas*

Dulce tentación

Trifle de moras, vainilla y lemon curd

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

Precio por persona: 190 € / Lugar: C/ Álvaro Cunqueiro 26, 28035 Madrid / Fecha del curso:
viernes 20 de noviembre de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido.

Cursos presenciales con un máximo de 8 alumnos. Entrega de dossier con las recetas y PDF.

20
nov