Cursos 2026

IRIACASTRO

# CURSO DE CREMAS EXQUISITAS

*Cremas muy elegantes para empezar un almuerzo o cena especial.*

*Para dar la bienvenida*

*Uvas red Globe rellenas de foie*

*Menú*

*Crema parmentier con ñoquis de patata, mini puerros y aceite de trufa*

****

*Crema exquisita de mejillones Bouchot con estragón*

****

*La clásica sopa de pescado maravillosa*

*Crema de coliflor con curry y mantequilla salada*

****

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

****

*Crema de maíz dulce y langostinos*

****

*Crema de chirivía con sirope de arce y nueces pecanas tostadas*

17 nov

Apúntate en el 669 049 854, por WhatsApp en el 616 497 377 o en catering@iriacastro.com

Precio por persona: **190 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **martes 17 de noviembre de 10:00 h a 14:30 h.** Servicio de camarero incluido.
Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos.** Entrega de dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com