

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*

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:
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 dossier con las recetas y PDF.

17
nov