



mestoli & padelle

Appuntamenti del mese



**martedì 5
aprile
h18.30-21.30**

PASTICCERIA...SPRINT!

- babà e savarin al cioccolato
- INFERNO: clafoutis alla frutta infuocato
- la mia "NON CHEESE CAKE"
- CHARLOTTE...PERSA NEL BOSCO!
- biancomangiare al cocco con fragole caramellate

Costo della lezione: 50,00€

**mercoledì 13
aprile
h18.30-21.30**

UN MENU TRA IL MARE E I MONTI

- piadine morbide con pesce, sedano bianco al pepe verde
- cereali mantecati con formaggio di montagna, pitina e fragole
- bocconcini di faraona con salsa BBQ e lattughine tiepide
- gelè di passion fruit con spuma di cioccolato e crumble all'olio

Costo della lezione: 50,00€

**sabato 16
aprile
h11.00-14.00**

L'APERICENA(PASTICCERIA SALATA)

- diamanti alle olive e erbe di provenza
- scones al cacao e segale, con salsa di trota e zenzero
- quiche alle mele e cipolle
- frollini salati con panna montata all'arancio e liquirizia
- grissini alle erbe aromatiche serviti con maionese di piselli e camomilla

Costo della lezione: 50,00€

**3 Lezioni
ogni giovedì
a partire dal
28 aprile
h18.30-21.30**

CORSO DI PASTICCERIA AVANZATA

Pasta sfoglia, bisquit, dacquoise, fondi di meringa, namelake, creme leggere e tanto altro!

Tecnica e creatività, gusto e consistenze per creare torte e dessert unici!

Costo del corso: 150,00€



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO
Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040