



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



Giovedì
30 ottobre
h18.30-21.30

SWEET UK, I DOLCI ALL'INGLESE

Rivisti e corretti negli equilibri e nei sapori prepariamo: Mignon cheese cake con crema a freddo, Cupcake Montebianco, Double Apple Pie, Coffee Cake con ganache al cioccolato
Costo della lezione: 50,00€

Martedì
4 novembre
h18.30-21.30

HAMBURGER GOURMET

Dalle varie tipologie di pane con i semini, alle insolite maionesi di verdure emulsionate, passando per le polpette carne di chianina, di vegetali e le eleganti pojarsky di pesce.
A ognuno il suo!
Costo della lezione: 50,00€

Venerdì
7 novembre
h18.30-21.30

LUSSUOSE MINESTRE!

Il vero Confort Food delle fredde serate invernali, eleganti e riscaldanti! Vichissoise con brunoise di gamberoni, Crema di finocchi alle acciughe con carciofi croccanti, Shurit Ads (minestra di lenticchie rosse speziate dal vicino Egitto), Minestra di funghi con crostini alle erbe, Passata di zucca al gratin con speck croccante.
Costo del corso: 50,00€

Giovedì
13 novembre
h18.30-21.30

UN DOLCE AUTUNNO AL CIOCCOLATO

Non c'è autunno senza dolci al cioccolato!
Crost-Sacher (stessi gusti, cambio di consistenze), Signora La Marchesa (una torta classica con crema al cioccolato e un'anima candida), Con-Fusion (giocando con namelaka, spezie, e nocciola), la Classique o No? (il cioccolato con le pere).
Costo della lezione: 50,00€



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