

# Finger Food, per un aperitivo Gourmet

Data prevista: sabato 08 dicembre 2018

Orario: 14.00 -18.00

## Le preparazioni che verranno illustrate e realizzate:

- Cotolette di alici e pappa al pomodoro
- Mini tartare di manzo, maionese ai lamponi
- Cappuccino di patata viola e spuma al gorgonzola
- Mezzi rigatoni di ricotta croccanti
- Piccole cheese cake salate al bicchiere
- Panna cotta di tonno
- Bavarese ai formaggi
- Cannoli di grana ripieni di ricotta e pistacchi
- Trilogia di bignè salati
- Chups di gorgonzola, cioccolato bianco e olive
- Macaron e gorgonzola



Al termine della preparazione seguirà l'allestimento del Buffet e i partecipanti potranno gustare un aperitivo con le loro creazioni.

Dotazioni fornite: grembiule e cappellino (non è quindi necessario portarli da casa).

Di tutte le preparazioni verrà consegnata una dispensa con le ricette.

A tutti i partecipanti (meritevoli) verrà rilasciato un Diploma di partecipazione.

Il corso sarà tenuto da:

Emilio Taverna (chef) - Federico Migliori (Capo partita) - Chiara Zanetti (Capo partita)

Il costo di partecipazione è di **80 Euro** a persona e comprende il corso in cucina, l'aperitivo con assaggio finale e la dispensa

Si prega di confermare la partecipazione tramite mail a [info@parkhotelitalia.com](mailto:info@parkhotelitalia.com)

oppure per telefono al 0323 788488

Referente : Giuliana Cavagnera

Al fine di organizzare al meglio il corso, il numero massimo di partecipanti sarà 8.

Per ogni altra informazione o proposta non esitate a contattarci.