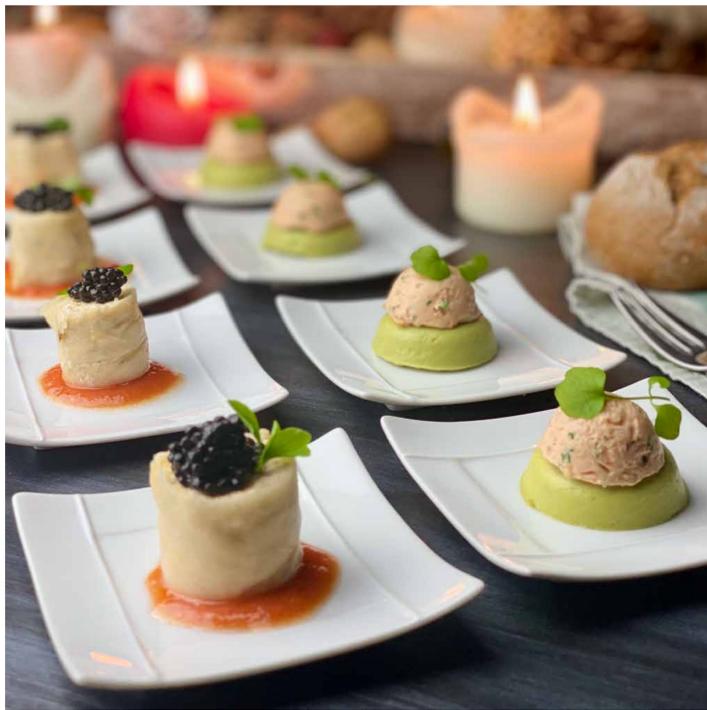


CURSO DE APERITIVOS



Aperitivos frios

Mini timbal de foie con compota de manzana y aceite de vainilla

Canelón de celerí relleno de muselina de merluza, setas y gambas con huevas de arenque y culis de tomate

Savarín de guacamole con mousse de buey de mar

Crema de hinojo con mousse de erizos de mar y gelée de tomate

Mini magdalena de chorizo y albahaca con mousse de atún y aceitunas negras

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico

Croissant plancha con pavo braseado a las finas hierbas, queso camembert y rúcula con aceite de trufa

Papillote de langostinos con aceite de albahaca

Cazuelita de vieira con salsa normanda, chorizo y copos de parmesano

Crujiente de butifarra negra con canela, pasas y piñones con arrope de moscatel

Mini albóndigas de pato con salsa de especias y frutos rojos

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 180 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: *viernes 15 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h*. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

15
nov