

CURSO DE APERITIVOS



Aperitivos frios

Royale de cebolla dulce con crema de guisantes y aire de bacon

Roulade de jamón ibérico con chutney de higos y crema de foie

Ensaltado de salmón marinado con aceite de rúcula y mozzarella

Milhojas de pan de especias con chutney de mango y piña, crema de foie y reducción de oporto

Creps a las finas hierbas con crema de caviar



Aperitivos calientes

Blinis de patata con queso gorgonzola y tomate confitado

Ravioli de maíz dulce con aceite de vainilla

Buñuelos de bacalao con ali oli de azafrán

Papillote de langostinos con aceite de albahaca

Brocheta de salmón y queso emmenthal en tempura con salsa agridulce de soja

Dumplings de pollo, jengibre y calabacín

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 22 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

22
nov