

Cursos 2024

IRIACASTRO

CURSO DE MENÚ NAVIDEÑO



Para dar la bienvenida

Creps a las finas hierbas con crema de caviar

Blinis con salmón ahumado, paté de eneldo y caviar

Agnolottis de castañas con salsa velouté de celeriac

Popieta de lenguado con salsa de boletus edulis

Menú

Consomé de cebolla con ravioli de queso fontina

Ensalada de bogavante con salsa de almendras y espárragos blancos, aceite de perejil y vinagreta de tomate

Codornices de las Landas rellena de foie y pasas en su jugo con compota de manzana y ciruela

Postre

Savarín de piña y crema de coco

5
nov

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

Precio por persona: 175 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: martes 5 de noviembre de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

www.iriacastro.com