

Cursos 2024

IRIACASTRO

CURSO DE ENSALADAS NAVIDAD



Para dar la bienvenida

Mini albóndigas de gambas crujientes con sésamo y salsa oriental

Para seguir

Ravioli de queso azul con ensalada de manzana y apio, nueces caramelizadas y vinagreta de mostaza

Ensalada de langostinos con salsa de almendras tostadas y espárragos blancos y vinagreta de perejil

Ensalada de rúcula y canónigos con salmón ahumado, clementinas, hinojo y vinagreta de mostaza y alcaparras

Ensalada tibia de espaguetis Cipriani con setas de temporada, gambones, virutas de parmesano, piñones y vinagreta de zanahorias

Ensalada tibia de confit de pato, crema fría de erizos de mar y vinagreta de tomate

Ensalada tibia de setas de temporada con huevo escalado y caviar con ensalada mézclum y salsa de azafrán

Ensalada tibia de verduritas de temporada, vinagreta de queso Roquefort y jamón de pato

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

Precio por persona: 170 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: viernes 8 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

8

nov

www.iriacastro.com