

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

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

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

Postre

Savarín de piña y crema de coco

12
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 12 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