COURS DE CUISINE

Une expérience de la cuisine méditerranéenne

PROGRAMME ET TARIFS

HORS D’EOUVRES

MERCREDI



01 Voiles d’oignon farcis aux crevettes, olives noires et crème d’anchois de Cetara

02 La redécouverte de l’oeuf poché avec mousse de Mozzarella et truffe noire

03 Poulet fermier fumé, reduction de vinaigre agé, mandarine confit et purée de celeri

LES PATES

JEUDI



01 Ziti de Gragnano ,petites tomatoes, anchois de Menaica au parfum d’ail, persil et piment

02 Sphères de Gnocchi farcis aux aubergines et Scamorza fumées, légère sauce de tomates

03 Mezzelune farcis au ragout de porc noir, fondue de Ricotta et poivre noir

PLATS PRINCIPAUX - POISSON

VENDREDI



01 Interprétation de la morue séchée aux pommes de terre

02 Soupe de poisson traditionelle et trilogie de mayonnaise

03 Mérou parfumé à la vanille, crème d’oignon brulé, pommes de terre écrasées et sabayon à la Colatura d’anchois

PLATS PRINCIPAUX - VIANDE

SAMEDI



01 Poulet fermier parfumé au thym et citron farci aux pistaches et fruits confits

02 Plume de porc, pomme Annurca caramélisée et cannelle

03 Médaillons de boeuf en pâte feuilletée, crème de pommes de terre au citron, oignons caramélisés et Chimichurri

DESSERTS

DIMANCHE



01 Zeppola frite à la vanille et crème patissière aux griottes

02 Frivolité à l’orange, mousse au chocolat blanc

03 Aubergine au chocolat noir

L’EXPERIENCE

INFORMATIONS SUE LES COURS



Les cours de cuisine ont lieu dans notre laboratoire de cuisine.

LES COURS COMMENCENT A 10 HEURES

DUREE DE LA LEÇON: ENVIRON 4 HEURES

Nous vous recommandons d’arriver 15 minutes avant les cours pour poivoir profiter d’une boisson de bienvenue qui vous sera offerte à l’interieur de notre bibliothèque.

A la fin de la leçon, vous serez invités à visiter les cuisines du Don Alfonso 1890 et la cave millénaire sculptée dans la roche volcanique.

Au moment de votre départ il vous sera livré un certificate de présence au cours.

NOS PRIX ET CONDITIONS

PRIX PAR PERSONNE

1 Leçon	€ 230
2 Leçons	€ 420
3 Leçons	€ 585
4 Leçons	€ 740
5 Leçons	€ 875

CE QUI EST INCLUS

- Recettes avec notions de cuisine méditeranéenne et hygiène alimentaire
- Dégustation des recettes réalisées
- 1 verre de vin de Campanie accompagnant chaque recette
- Eau minérale et boissons

10 PARTICIPANTS MAXIMUM PAR COURS DE CUISINE

PERSONNALISEZ L’EXPERIENCE

ARTICLES ACHETABLES SEPAREMENT

Casquette DON ALFONSO 1890 — **€ 20,00**

Tablier brodé — **€ 30,00**



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

ALTERNATIVE POUR LA DEGUSTATION DES VINS

Pour ceux qui souhaitent déguster des vins différents de ceux inclus dans le prix, nous avons un grand choix de vins que l'on peut choisir parmi notre carte des vins et les payer séparément. Dans ce cas le prix de la leçon sera reduit de € 30.

ACCOMPAGNATEURS NON PARTICIPANTS

Pour les accompagnateurs qui ne participent pas au cours, il est possible de réserver la dégustation des plats préparés accompagnés d'un verre de vin de Campanie combiné à chaque recette, eau minérale et boissons.

€ 120 PAR PERSONNE