A TAVOLA con STARTREKK - IL PRANZO DELLA DOMENICA

Data Escursione:	08 Giugno 2019

Tabella Tecnica

Tipologia :	CORSO DI CUCINA
Dislivello :	mt
Ore :	4 ore
Difficoltà :	
Lunghezza :	km
Accompagnatore 1:	Pierluigi Picconi 347.5077183
Accompagnatore 2:	

Seconda “uscita” enogastronomica di Startrekk.

Questa volta abbiamo pensato di proporre un corso che vi facesse riscoprire il piacere dei pranzi della domenica, quelli passati in famiglia o con gli amici, dove trascorrere in armonia e serenità uno dei più bei momenti della vita, il cibo, la cucina e la buona compagnia.

Se siete pronti ad indossare i panni di uno chef stellato e iniziare a mettere le mani in pasta, noi di StarTrekk abbiamo pensato di proporre con l’aiuto del nostro amico Fabrizio Sepe, titolare del ristorante “Le Tre Zucche” nonché volto noto e televisivo della trasmissione “La Prova del Cuoco” di Rai Uno, una serie di appuntamenti enogastronomici, dove i veri protagonisti sarete voi.

Proponiamo dei veri e propri corsi di cucina, saremo ospitati infatti all’interno di una vera cucina professionale e avremo a disposizione una nostra “postazione” dove sotto la supervisione del nostro chef, ci cimenteremo nella preparazione di svariate specialità culinarie.

Sabato 8 giugno alle ore 10.00, ci sarà il nostro secondo appuntamento e il tema della giornata sarà:

“Il pranzo della Domenica”

PROGRAMMA:
- ore 9.45 sarete accolti con una bella colazione offerta dal nostro staff, bombette, cornetti, ciambelle e caffè;
- ore 10.00 inizio corso:
- Fiori di zucca farciti di ricotta su pesto di menta romana;
- Fettuccine fatte a mano con il sugo degli involtini;
- Involtini di manzo alla romana in guazzetto
- Creme brulee agli agrumi;

Il tutto accompagnato da un buon vino biologico.

Di ogni preparazione vi verrà consegnata la ricetta e la preparazione. Lo chef vi darà quei consigli e vi regalerà quelle “chicche” per rendere speciale ogni piatto e farvi fare un figurone nelle vostre future cene (o pranzi), che saranno poi degne di un vero “Master Chef”.

Alla fine di ogni preparazione il voto ai piatti sarete voi stessi a metterlo, non prima di averli...divorati!!

APPUNTAMENTO:
Ore 9.45 presso la MF Catering, Via di Pietra Papa, 1, Roma (zona Piazzale della Radio)
Inizio corso ore 10.00

COSTI:
70,00 euro a persona

Il costo comprende:
- dispense e ricette piatti
- aula professionale con cucina

- postazione individuale per preparazione piatti
- n.3 ore di corso con chef professionale
- cena delle pietanze preparate
- vino e acqua

PER PRENOTAZIONI:
Inviare acconto di 20,00 euro sull'iban:
IT61Z0306967684510724312088 intestato a StarTrekk.
Inviare poi email a info@startrekk.it indicando il vostro:
- nome e cognome
- numero di cellulare
- ricevuta di acconto

Per informazioni:
Pierluigi Picconi 347.5077183

Il saldo il giorno del corso.

Numero massimo dei partecipanti 15.

Visita il nostro sito www.startrekk.it