



Choco Chef

VENERDÌ 14 DICEMBRE
al Palace Grand Hotel di Varese

mini corsi di cucina creativa al cioccolato

18.00 - 18.40: Maura Gosio

Mousse al cioccolato con olio al mandarino e tartare di gamberi di Sicilia. Petto d'anatra con pere al Porto e cioccolato fondente

19.00 - 19.40: Giorgio Perin

Filetto mignon di manzo in manto di fondente su crostone di polenta bianca, giardinetto di verdure e frutta caramellata

20.00 - 20.40: Maura Gosio

Cioccolato che passione: cremoso al cacao in frutto della passione. Per concludere fantasia di mousse al cioccolato

Costo di 1 corso: €15,00. Per tutti e 3 i corsi: €40,00
In degustazione la ricetta, un vino in abbinamento e una sorpresa
(fino ad esaurimento posti)

Prenotazioni e info:

info@cuochintesta.it (specificare corso e dettagli partecipanti)

Stefania 335 477351 - Valentina 348 5117534

www.cuochintesta.it



PALACE GRAND HOTEL VARESE