



## **CORSI PRIVATI CUCINA** (con certificazione HACCP)

### **A. CUCINA VEGETARIANA op. VEGANA**

#### **B. CUCINA PER "L'UOMO SINGLE":**

A. Fare la spesa risparmiando (2 ore)

B. "Arrangiarsi" da solo (4 ore):

B.1: piatti veloci

B.2: piatti elaborati di chef

#### **C. SPECIALI**

##### **C.1: Piatti Salati:**

-Girarrosto (3 ore); Coniglio "finto" (2 ore); Pollo ripieno (3 ore)

-Pastello di Cipolle (2 ore); Rottolo di spinache (2 ore)

-Bietola rotolata (2,5 ore)

-Insalata Waldorf (1,5 ore)

##### **C.2: Dolci:**

-Torta di Limone con salse de fragole (2 ore)

-Mousse de Susine nere (2 ore)

##### **D. Pasticceria:**

-Scons, muffins (1 ora)

-Torta di mele/pomodoro/carotte/negrilla/pasa e noci (2 ore c/u)

-Alfajorcitos de Maizena (2 ore)

-Pasticcino di formaggio (2 ore)

-Pasticcino ripieno (1,5 ore)

##### **E. Pani del Mondo:**

-Ricetta basica del pane (2 ore)

-Ricette diverse (2 ore): Treccia di pasa/pane d'anice

## **D. CUCINA PER CELIACI op PSEUDOCELIACI**

### **E. CUCINA TRADIZIONALE SPAGNOLA:**

-Tortilla de Patatas (3 ore)

-Paella (2,5 ore)

-Tapas variadas (3 ore)

#### **F. CUCINA TRADIZIONALE CANARIA:**

- Conejo en salmorejo (2ore)
- Mojos varios; “papas arrugadas” (1 ora)
- Potaje de garbanzos y bacalao (1,5 ore)

#### **G. CUCINA TRADIZIONALE PERUVIANA:**

- Ceviche (1,5 ore) o -Ceviche caliente (2 ore)
- Papa rellena (2 ore) o -Causa rellena/papas “a la huancaína” (1,5 ore)
- Arroz con leche; suspiro de limeña (1,5 ore)

#### **H. CUCINA TRADIZIONALE SVIZZERA:**

- Raclette
- Röstli
- Fonduta di formaggi

### **CONDIZIONI:**

1. Prenotazioni= 2 settimane; pago RID= 1 settimana prima o bolletino postale
2. Spese totale a carico del Cliente
3. Cucina, attrezzatura e pulizia a carico del Cliente
4. Costi/ora Corso= 25,00€+iva (classe singola)
5. Gruppi (3-5 persone)= 120,00€+iva (massimo 3 ore)
6. Fattura + tasse
7. Cancellazione anticipata\* minimo 4 gg con penalizzazione pari=50% (devoluzione con bonifico)

\*possibilità di spostamento data secondo disponibilità

8. Accompagnamento Spese= 1,5 ore: 30,00€+iva

9. Preparazione Pranzo op. Cena per 6 persone: 250,00€+ iva (menu diversi a scelta dal cliente: Primo, secondo, contorno e dolci)

- 10: Spostamento fuori Pisa: spese a carico dal Cliente

-----