

I NOSTRI CORSI SCONTATI FINO AL 20%

OPEN DAY 12 /13 SETTEMBRE 2020

- Menù delle Bahamas** mer 16 settembre € 70
- Tutto in una ciotola: Buddha Bowls** sab 19 sett €60
- Sushi & Sashimi** mer 23 settembre € 68
- 6 ricette da fare a fette** mer 30 settembre € 65
- Cucina in coppia: menù primi piatti** ven 2 ott €80
- Pan brioche** lun 5 ottobre € 60
- Macarons** mer 7 ottobre €65
- Patate a 360°** mer 14 ottobre €60
- Croissants** ven 16 ottobre €65
- A tutta bitta!** ven 23 ottobre €68
- Piatti classici "sconvolti": dal gulasch di piovra al surf&turf :** ven 6 novembre €68
- Basi di pasticceria salata** lun 9 novembre €70
- Baccalà a 360°** ven 20 novembre €65
- 3 ricette con il sakè** lun 23 novembre €65
- Sottoterra: tuberi,radici e rizomi le verdure dimenticate:** mer 25 novembre €68
- Cucina in coppia:menù veget.no** ven 27 nov € 80
- 50 sfumature di pollo** lun 30 novembre €65
- Tacos & Cerveza** ven 11 dicembre € 65
- Semifreddi** lun 14 dicembre € 65
- Fritti dolci e salati** lun 14 dicembre €60
- Menù di Natale veg** mer 16 dicembre €65
- Natale in Scandinavia** mer 16 dicembre €65
- Kebab all'italiana** mer 13 gennaio €60
- Bello e buono impiattare da "fighi"** lun 25 gen €65
- Abc Cucina Vegetariana golosa** 2lez. sab 3 e 10 ottobre €120
- Corso base di panificazione** lun 21 mar 22 sett €120
- Corso base di pizza pasta madre viva e lievitazioni spontanee** lun 25 e mar 26 genn € 120

Sconti validi solo sui corsi indicati fino ad esaurimento posti
Solo per iscrizioni on line in occasione dell'Open Day
Il corso va saldato il giorno stesso e non è modificabile
successivamente