



SHOWCOOKING

SHOWCOOKING <10 p.

DESCRIPCIÓN CORTA

Organización y Ejecución Showcooking con degustación para grupo privado. Showcooking en el que se realizan 4 recetas en directo para degustación / comida por parte de los asistentes. **Programa:**

- Preelaboración de algunas preparaciones antes de la llegada del cliente (1h 30').
- Cocinado ante el cliente mientras prueba algunos de los platos (1h 45').
- El cliente termina en mesa el menú (plato principal y postre) mientras el Chef recoge su zona de trabajo.



ASISTENTES

6 personas.



DONDE

Sala Cook Idea
Tienda de Castelló.



FECHA

Sábado, 15 de diciembre
de 2018. De 12h. a 15:30h.

OPCIONES CONTRATADAS

Elige las opciones que quieras añadir al evento:



Servicio realizado
por nuestro
Sumiller.



Combina el
evento con una
sesión de
Teambuilding



Opción en menús
para veganos,
alérgenos o
intolerantes.



Opción para
realizar el evento
en la comodidad
de tu domicilio.



Opción para
realizar el evento
en tu empresa.

MENÚ

Compuesto por cuatro platos e incluye vino, cerveza y refrescos.

- **Aperitivo:** Curry rojo de langostinos con Portobello.
- **1er plato:** Huevo campero cremoso con espuma de patata pimentón y crujientes de jamón ibérico.
- **2º plato:** Magret de pato elaborado a baja temperatura en dos cocciones con manzana en texturas.
- **Postre:** Huerto de cheesecake en maceta.

