

i CORSI di



Deide Pico

la Pasticceria



10
aprile
venerdì

DECORIAMO LE UOVA DI PASQUA Tra decorazioni in cioccolato e in pasta da zucchero ogni bambino si diventerà a decorare il proprio uovo di Pasqua
CORSO PRATICO per BAMBINI - Costo 50,00 €



19
aprile
domenica

LA PASTA DEI BAMBINI Laboratorio per bambini per imparare a fare la pasta fresca come piccoli chef!
CORSO PRATICO per BAMBINI - Costo 50,00 €



20
aprile
venerdì

STREET FOOD DA CASA Siete stanchi delle solite cene? Abbiamo noi l'alternativa: Serata dedicata alla preparazione di "piatti" in stile street food.
Costo 65,00 €



11
maggio
venerdì

GLI GNOCCHI DELLA MAMMA
Tante idee golose per realizzare una piatto buono, gustoso e nutriente.
Costo 65,00 €



25
maggio
venerdì

PIATTI FREDDI PER L'ESTATE Il corso perfetto per chi vuole imparare a realizzare freschi piatti per un pasto estivo delicato ma sfizioso.
Costo 65,00 €



28
settembre
venerdì

PIZZE PANE E FOCACCE Una serata dedicata all'arte bianca: dalla biga al forno. Pani speciali, pizze, focacce e panzerotti.
Costo 65,00 €



12
ottobre
venerdì

TORTE DA FORNO PER LA COLAZIONE E LA MERENDA Il corso perfetto per chi vuole imparare a realizzare torte per dolci colazioni e non solo...
Costo 65,00 €



26
ottobre
venerdì

DESSERT DELLA DOMENICA DA CASA Tante idee per preparare un dolce goloso per la domenica e stupire tutti i vostri ospiti!
Costo 65,00 €



9
novembre
.....
lunedì

I RISOTTI E I VINI Un corso guidato dal nostro chef per acquisire tecniche e conoscenze per la preparazione di risotti d'autore.
Ad ogni risotto abbineremo il giusto vino.
Costo 65,00 €



13
dicembre
.....
domenica

PICCOLI CHEF: I DOLCI DI NATALE Il Natale è alle porte. Prepariamo i dolci per il nostro amato Babbo Natale. Dalla frolla alla decorazione.
CORSO PRATICO per BAMBINI dalle h. 16.00 alle 18.00 - Costo 50,00 €



11 gennaio
2021
.....
lunedì

PIZZE GOURMET Chi non ama la pizza? Tante idee creative per preparare anche a casa una pizza gourmet!
Costo 65,00 €



8 febbraio
2021
.....
lunedì

BUDINO, CREAM CAMEL E PANNA COTTA Un corso per imparare a preparare morbidi e deliziosi dessert.
Costo 65,00 €



14 febbraio
2021
.....
domenica

Speciale San Valentino: DUE CUORI IN CUCINA
Un corso dedicato agli innamorati dove in coppia con la vostra dolce metà, preparerete un menù dall'antipasto al dessert.
Costo 100,00 € a coppia



22 febbraio
2021
.....
lunedì

LA CUCINA CON IL CARTOCCIO Scopriremo attraverso questa salutare tecnica di cottura, la veloce ed appetitosa preparazione di molti piatti.
Costo 65,00 €



15 marzo
2021
.....
lunedì

HAMBURGER GOURMET Scopriremo ricette gustose e originali, per preparare a casa hamburger di successo, per soddisfare tutti i piaceri del palato.
Costo 65,00 €

I corsi inizieranno alle ore 19.30 e si terranno presso il laboratorio de "La Pasticceria di Davide" in via Garibaldi, 21 a Venegono Superiore (VA).

Per chi acquista
un pacchetto
di **3 corsi**
si effettua il
10% di sconto

PAGAMENTO: 50% Acconto. Saldo a inizio corso presso la pasticceria

DURATA CORSI: Adulti 3 ore - Bambini 2 ore e 1/2

I CORSI SI SVOLGERANNO SOLO AL RAGGIUNGIMENTO DI 6 ISCRITTI.

Qualora non si raggiungesse il numero l'acconto potrà essere spostato su un altro corso a scelta con lo sconto del 10%

MATERIALE E DIVISA VENGONO FORNITI DA NOI.

Per informazioni e prenotazioni: Tel. 0331.824294 - davide@lapasticceria.eu