



dalle 18:30 alle 19:00
accoglienza, presentazione dello chef
e degli assistenti

Briefing didattico formativo
con rilascio del ricettario inerente la serata

dalle 19:00 alle 22:00
laboratorio partecipato

dalle 22:00 alle 23:00
degustazione del preparato

Le iscrizioni sono aperte
acquista o regala i voucher di presenza

1 LEZIONE
€ 60,00



La Cucina
di via Zucchi

Via Zucchi 10/12
20900 Monza (MB)

Tel. +39 039 23 00 361
Cell. +39 347 06 39 673

info@lacucinadiviazucchi.it
www.lacucinadiviazucchi.it



La Cucina
di via Zucchi



www.lacucinadiviazucchi.it

DUEMILA18

15 Gennaio
PANETTERIA

29 Gennaio
GOURMET DI CARNE

12 Febbraio
**CHEF PER UNA NOTTE...
MENÙ CREATIVO TERRA**
Lezione aperta a tutti!

Al termine di un'accurata spiegazione da parte dello chef e della dimostrazione pratica, i partecipanti si cimenteranno nel realizzare i tre diversi piatti scelti per la serata, aggiungendo un tocco creativo ad ogni portata. Al termine della serata il miglior aspirante chef verrà premiato!

26 Febbraio
LA PASTA FRESCA

12 Marzo
DOLCI PER PASQUA

6 Marzo
LE PASTE RIPIENE

9 Aprile
PIZZE, FOCACCERIA E TORTE SALATE

23 Aprile
GOURMET DI PESCE

7 Maggio
CORSO DI CUCINA DI 1° LIVELLO
Il corso prevede lo sviluppo di un menù completo

21 Maggio
**CHEF PER UNA NOTTE...
MENU CREATIVO PESCE**
Lezione aperta a tutti!
Al termine di un'accurata spiegazione da parte dello chef e della dimostrazione pratica, i partecipanti si cimenteranno nel realizzare i tre diversi piatti scelti per la serata, aggiungendo un tocco creativo ad ogni portata. Al termine della serata il miglior aspirante chef verrà premiato!!

4 Giugno
SPECIALITÀ DAL MONDO
Realizzazione di alcuni piatti più rappresentativi della cucina multi-etnica mondiale, dalla Grecia al Messico, dall'Africa all'America... passando ovviamente per la bella Italia

18 Giugno
CORSO DI PASTICCERIA DI 1° LIVELLO

10 Settembre
MENÙ GOURMET VEGETARIANO
Il corso prevede lo sviluppo di un menù completo

24 Settembre
BUFFET PER RINFRESCHI E CERIMONIE

Realizzazione di diverse preparazioni in finger e allestimento fisico di un buffet con decori in frutta e verdura ed intagli

8 Ottobre
BISCOTTERIA

22 Ottobre
I RISOTTI
Tecnica di realizzazione, mantecatura e impiattamento

5 Novembre
CORSO DI CUCINA DI 2° LIVELLO

19 Novembre
**I PIATTI PIÙ TIPICI E CARATTERISTICI
DELLA TRADIZIONE LOMBARDA**

3 Dicembre
CORSO DI PASTICCERIA DI 2° LIVELLO

17 Dicembre
IL MENÙ DELLE FESTE

