

Al final de cada trimestre **gran concurs: El millor Masterkid de Cookiteca**

Tallers:

1. ESPECIAL MASSES

Focaccia, Pizzes saludables, Miniquiche de formatge i porros

2. ARROSSOS

Paella de mar i muntanya, Risotto de xampinyons, Brownie

3. OUS

Truita de patata i ceba caramel·litzada, Ous estrellats, Cheesecake

4. PASTA FRESCA

Pasta fresca, Lasagna tradicional, Crostata de fruites

5. CARNES i AUS

Escalopa milanesa, mandonguilles mixtes amb salsa, Mousse de xocolata

6. PEIXOS

Nuggets de lluç, Salmó fullat amb verdures, Cupcakes de pastanaga

7. VISCA MÈXIC!

Burritos de vedella gratinats a l'forn, Wok de pollastre, Guacamole amb autèntics nachos

8. MENÚ JAPONÈS

Makis d'arròs amb verdures i salmó, Wok de pollastre i verdures, Gyozas de carn

9. APERTIUS PER SORPRENDRE

Últim dia de el curs! Prepararem un original aperitiu per als pares a la fi de taller.

Chupa xucla de formatge crocant, Patates braves, Bastons de parmesà i olives negres, Minibikinis, Pastís fi de poma

10 SESSIÓ EXTRA: CONCURS MASTER KIDS COOKITECA

(Només nens amb un mínim de 6 sessions)

Un jurat avaluarà l'execució d'una recepta en directe en presència d'alumnes i pares.

Horaris: 23 de gener al 28 de març 2020- Dissabtes 18:00h a 20:00h



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Tlf. +34932059373

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com