

3. Entrantes con Huevos

Huevos al nido, Huevos poché con jamón, Huevos rellenos

4. Carne y Pescados

Mini hamburgueses, Pollo con almendras y salmón al papillote

5. ¡Viva MÉXICO!

Nachos con Guacamole, Enchilada de Carne, Quesadillas de verduras

6. Menú Japonés

Sushi y Wok de verduras y pollo

7. Aperitivos para sorprender

¡Último día del curso! Prepararemos un original aperitivo para los padres al final del taller.

!Recetas sorpresa!

8. SESIÓN EXTRA: CONCURSO MASTER KIDS COOKITECA

(Sólo niños que hayan participado en un mínimo de 5 sesiones)

Un jurado evaluará la ejecución de una receta en directo en presencia de alumnos y padres.

Horarios: 25 de abril al 13 de junio 2020- Sábados 18:00h a 20:00h

Traer: Delantal, tupper para que puedas llevar la comida en el caso de que sobre y muchas ganas de pasarlo bien!



Cookiteca Passeig de Gràcia: Passeig de Gràcia 26, al costat de El Naciona - Phone

+34932059373

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

8082145

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com