
CULINÁRIA PARA TODOS 2

Arroz e seus mistérios – Realizado em Maio (14 e 15)

Passe um final de semana conosco, aprendendo a preparar diversos pratos de Arroz.

Aulas práticas. Aprenda fazendo. No final de cada modulo, saboreie os pratos que você preparou, harmonizados com vinho.

Traga os acompanhantes que quiser. Além de degustar os pratos que você vai preparar, terão à disposição um cardápio alternativo.

PROGRAMAÇÃO

14 de maio de 2016

10h Welcome Cocktail

11h Módulo 1

Arroz

Especies

Breve História. O Arroz no Brasil

Variedades

Preparação do Almoço

Carpaccio de Carne

Arroz de Pato (Portugal)

Risoto alla Milanese (Italia)

M'halabyia (Tunisia)



14h Almoço

Salada da Nossa Horta

Arroz de Pato

Risoto alla Milanese

Nhoque a campidanese

Pastel de Nata



17h Módulo 2

Preparações

Farinha

Leite

Vinagre

Preparação do Jantar

Cebiche

Arroz de Tomate (Portugal)

Arroz de Lula em su Tinta (Espanha)

20h Jantar

Salada da Nossa Horta
Cebiche
Arroz de Tomate
Arroz de Lula em su Tinta
Quiche de Brie com Nozes
Abacaxi Flambado com Sorvete



15 de maio de 2016

9h Cafe da manhã

11h Módulo 3

Bebidas
A importancia do Arroz
Arroz Integral
Outros usos do Arroz
Preparação do Almoço

Carpaccio de Beterraba
Risoto ai funghi (Italia)
Paella (Espanha)

14h Almoço

Salada da Nossa Horta
Carpaccio de Beterraba
Risoto ai funghi
Paella
Ossobuco de vitela com polenta
M'halabyia



Alunos: **R\$ 800,00 (Incluso hospedagem em regime de pensão completa)**

Acompanhante: **R\$ 356,00 (Incluso hospedagem em regime de pensão completa)**

Garanta sua vaga com deposito de 30% e o saldo você pode pagar em 3 cheques.



Obs.: O preço incluem a degustação de vinhos harmonizados com os pratos preparados nas aulas. Outras Bebidas serão cobradas à parte. Um lote limitado dos vinhos da degustação será vendido a preço especial.

Atendimento somente com reserva antecipada. Reservas pelo email: contato@spaziodigarda.com.br ou [faça sua reserva aqui](#)

www.facebook.com/spaziodigarda , www.facebook.com/garda.restaurantebars

 orgulhosamente criado com WordPress.

Login

Nome de usuário

Senha

☐ Lembrar de mim

[Perdeu sua senha?](#)

| [Voltar para Login](#)