



SHOWCOOKING

SHOWCOOKING >10 p.

DESCRIPCIÓN CORTA

Organización y Ejecución showcooking con degustación para grupo privado. Showcooking en el que se realizan 3 recetas en directo para degustación / comida por parte de los asistentes. **Programa:**

- Reelaboración de algunas preparaciones antes de la llegada del cliente (2h 30').
- Cocinado ante el cliente (1h 30').
- Degustación del menú.



ASISTENTES

15 personas.



DONDE

Sala Cook Idea
Tienda de Castelló.



FECHA

Viernes 14 de diciembre
de 2018. De 12h. a 15:30h.

OPCIONES CONTRATADAS

Elige las opciones que quieras añadir al evento:



Servicio realizado
por nuestro
Sumiller.



Combina el
evento con una
sesión de
Teambuilding



Opción en menús
para veganos,
alérgenos o
intolerantes.



Opción para
realizar el evento
en la comodidad
de tu domicilio.



Opción para
realizar el evento
en tu empresa.

MENÚ

Compuesto por tres platos e incluye vino, cerveza y refrescos.

- **1er plato:** Risotto trufado de hongos con ralladura de micuit.
- **2º plato:** Lomo de bacalao en salsa Vizcaína con cebollitas glaseadas.
- **Postre:** Huerto de cheesecake y frutos rojos en maceta.

