



SHOWCOOKING

## SHOWCOOKING <10 p.

### DESCRIPCIÓN CORTA

Organización y Ejecución Showcooking con degustación para grupo privado. Showcooking en el que se realizan 4 recetas en directo para degustación / comida por parte de los asistentes. **Programa:**

- Preelaboración de algunas preparaciones antes de la llegada del cliente (1h 30').
- Cocinado ante el cliente mientras prueba algunos de los platos (1h 45').
- El cliente termina en mesa el menú (plato principal y postre) mientras el Chef recoge su zona de trabajo.



#### ASISTENTES

6 personas.



#### DONDE

Sala Cook Idea  
Tienda de Castelló.



#### FECHA

Sábado, 15 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 cuatro platos e incluye vino, cerveza y refrescos.

- **Aperitivo:** Curry rojo de langostinos con Portobello.
- **1er plato:** Huevo campero cremoso con espuma de patata pimentón y crujientes de jamón ibérico.
- **2º plato:** Magret de pato elaborado a baja temperatura en dos cocciones con manzana en texturas.
- **Postre:** Huerto de cheesecake en maceta.

