



Talentti

KOKKIKOULUT 2016

1. Kastikekoulu 35 € / henkilö

(10-12 hlöä / kurssi, kesto noin 2,5 tuntia)

Opetellaan klassisten kastikkeiden tekoa ammattitaitoisen kokin avustuksella. Kastikekoulun jälkeen hallitset seuraavat kastikkeet: puna- ja valkoviini-, vadelma- ja Hollandaise -kastikkeet. Reseptit sisältyvät kokkikoulun hintaan.

2. Jälkiruokakoulu 55 € / henkilö

(10-12 hlöä / kurssi, kesto noin 3 tuntia)

Kaikkien naisten ja muiden herkuttelijoiden unelmakurssi, jolla opetellaan seuraavat jälkiruokaherkut: pannacotta, suklaamousse, crumble ja kompotti, brulee ja suklaafondant. Reseptit sisältyvät kokkikoulun hintaan.

3. Kokkikoulu 95 € / henkilö

(10-20 hlöä / kurssi, kesto noin 3 tuntia sekä ruokailu.

Ruokajuomat eivät sisälly kokkikoulun hintaan)

Valmistetaan täydellinen illallinen:

alkuun siikaa kahdella tapaa

pääruoaksi täytetty viiriäinen vadelmakastikkeella ja parmesanrisotolla

jälkiruoaksi suklaafondant ja kirsikkakompottia

Ja herkutellaan annokset ravintola Talentissa.

Reseptit sisältyvät kokkikoulun hintaan.

Varaukset ja lisätiedot myyntipalvelusta:

020-7461 352 tai myynti@ami.fi

Ravintola Talentti,
Valimotie 8, Helsinki
www.taitotalo.com