



# Incontri di cucina e decorazione della tavola

## CUCINA

19.00 – 22.30

**Fr. 75.- cena compresa, bevande escluse**

Si cucina ognuno un piatto di un menu a tema e si riceve un ricettario completo grembiule a disposizione.

## DECORAZIONE DELLA TAVOLA

19.00 – 22.30

**Fr. 75.- cena compresa, bevande escluse**

Si dispone la tavola, con fiori e oggetti in stile e si riceve la decorazione realizzata tutto il materiale a disposizione.

iscrizioni a  
[info@afordigusto.ch](mailto:info@afordigusto.ch)  
091 970 16 80

### !! ASSENZE !!

Le assenze vanno comunicate solo telefonicamente al numero 091 970 16 80:

- annunciate entro due giorni dalla data dell'incontro il costo non viene conteggiato
- annunciate oltre i due giorni, o non annunciate il costo viene completamente conteggiato (accettiamo volentieri un partecipante sostituto).

**Con l'iscrizione agli incontri si assumono le condizioni di assenza.**

**Grazie per la comprensione!**

**Lu 13.2.2012**

**Me 15.2.2012**

**SENZA CARNE, SENZA LATTE, SENZA UOVA,  
SENZA GLUTINE... CON TANTO GUSTO!**

La cucina vegan, adattata anche a chi ha intolleranze o problemi di celiachia, con ingredienti di tanto gusto e di facile preparazione. La salute senza alcuna rinuncia per il palato.

**LA TAVOLA ETERICA**

Centrotavola di fiori invernali in bianco, accessori in trasparenza.

**Ma 28.2.2012**

**Ma 6.3.2012**

**ARROSTI ... DI CARNE, DI PESCE, DI VERDURE**

La migliore tradizione, insolitamente rivisitata negli ingredienti e negli accostamenti, per far domenica ogni giorno.

**LA TAVOLA RINASCIMENTALE**

Centrotavola di fiori lussureggianti, accessori in stile.

**Ma 13.3.2012**

**Ma 20.3.2012**

**TORTE, GATEAUX, SFOGLIATE, CROSTATE E  
CAKES SALATI**

Grano, mais, farro, kamut, amaranto, quinoa, miglio, riso...tante farine e tante farciture per un piatto goloso, creativo e completo, dal brunch all'aperitivo, dall'antipasto alla merenda, passando per primo e secondo.

**LA TAVOLA DI PRIMAVERA**

Centrotavola di fiori « millefiori », accessori grezzi.

**Ma 27.3.2012**

**L'ORTO DEI SEMPLICI**

Insalate, zuppe, paste e carni ripiene di fresche erbe, fiori e foglie. Cereali al verde sapore e dolci di verde colore. Prepariamoci alla Pasqua, alla primavera, al rinnovamento!

**LA TAVOLA DI PASQUA**

centrotavola di fiori a bulbo, accessori a tema (uova di carta, realizzati al momento).

**Ma 17.4.2012**

**Ma 24.4.2012**

**PESCATO FRESCO**

Da mari e laghi: cotto in terrina, in padella, in cocotte, in papillotte, al forno, stufato, brasato. Crudo, marinato, arrotolato, tritato e originalmente abbinato a frutta e verdura.

**LA TAVOLA IN BLU**

Centrotavola di fiori come tesori sommersi, accessori a tema

**Ma 8.5.2012**

**Ma 22.5.2012**

**DEJEUNER SUR L'HERBE**

Paninetti, « roulés, briochettes et bouchés », focaccine, biscotti salati e altre golosità. Si comincia dalla pasta-madre per la lievitazione naturale e si continua con impasti sfiziosi, forme raffinate e farciture curiose. Piccole delizie, irresistibilmente seducenti e appetitose, servite su piccoli piatti, in bicchierini o a cucchiaio.

**LA TAVOLA COME SU UN PRATO**

Centrotavola di erbe e fiori di prato, accessori naturali.