



CT LOMBARDIA

Gruppo Bergamo

Programma

Corso base interattivo: «SUSHI»
(con piccola degustazione delle ricette proposte).

Ricetta 1: NIGHIRI DI TONNO

Ricetta 2: NIGHIRI DI BRANZINO

Ricetta 3: NIGHIRI DI SALMONE

Ricetta 4: MAKI DI SALMONE

Ricetta 5: MAKI DI TONNO

Ricetta 6: RISO PER SUSHI

Disponibilità area riservata (sala Vigne) dalle 18.00 alle 20.00

Ore 20.00 aperitivo, così composto:

Mini Mc al salmone

Mini hot dog

Quiches di verdure

Crostino di Altamura, acciuga Cantabrica, caprino e pomodoro candito

Cestino di pasta fillo con pappia al pomodoro e burrata

Lecca lecca di parmigiano

Acqua naturale e gassata

Analcolico alla frutta

Franciacorta Brut Monzio Compagnoni 2014

Importante: si prega di informare della presenza di allergie/intolleranze alimentari.

QUOTA INDIVIDUALE	Soci ordinari e familiari*		Soci esterni
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
	€ 130,00	€ 95,00	€ 130,00

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello indicato in rosso nella tabella. L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente. Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali.

La quota comprende

- Corso di cucina (durata 2h.) in area dedicata
- Menù aperitivo

La quota NON comprende

- Servizio navetta
- Extra e mance in genere e tutto quanto non indicato nella "quota comprende"

Penale: 100% per le cancellazioni a partire dalla data di fine adesione.

Contatti:
Servizio [ContattALI](#)