

NUESTROS MENÚS PARA NAVIDAD

Impartido por M^a Eugenia Panera
– Fechas: lunes 27, martes 28,
y jueves 30 de noviembre
– Horario: mañanas de 11:00 a 14:00
tardes de 18:00 a 21:00

35€

1 día

95€

3 días

TALLER DE DONUTS Y PAN DE MOLDE

Impartido por Edu de la Horra, colaborador de la Escuela de cocina
220º de Vitoria

– Fecha: lunes 20 y martes 21 de noviembre
– Horario: de 19:00 a 21:00

50€*

ELABORA TU PANETTONE

Impartido por Elena Zudaire, Escuela de cocina 220º de Vitoria

– Fecha: sábado 25 de noviembre
– Horario: de 9:30 a 14:30

55€*

TALLER DE FOIE MÍ-CUIT

Elabora tu propio foie para triunfar en navidad

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

– Fecha: sábado 2 de diciembre
– Horario: de 10:30 a 13:30

60€*

COCINA PARA PEQUES

De 5 a 10 años

Impartido por M^a Eugenia Panera

– Fecha: martes 26 y miércoles 27 de diciembre
– Horario: de 11:00 a 13:00

40€*

COCINA PARA NO TAN PEQUES

De 11 a 15 años

Impartido por M^a Eugenia Panera

– Fecha: martes 26 y miércoles 27 de diciembre
– Horario: de 17:00 a 19:00

40€*

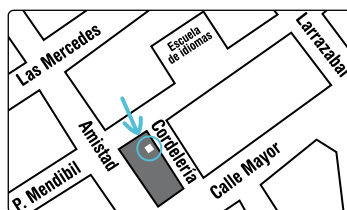
* Clase práctica. Grupo reducido

Obtén un 7% de descuento
apuntándote a 3 ó más cursos

Pregúntanos por nuestros cursos
especiales a medida,
o por nuestro servicio
de Chef a Domicilio

Nota:

- Los cursos se realizarán con un mínimo de 12 alumnos
- El programa podrá sufrir modificaciones por problemas imprevistos. Estas serán comunicadas a los alumnos inscritos en los cursos afectados.
- La reserva de las plazas sin abonar el importe de las mismas se mantendrá hasta 4 días antes del inicio del curso



Cordelería, s/n - 48930 Getxo (Bizkaia)

Tel./Fax: 944 634 188

@ contacto@lasartendecordeleria.com

W www.lasartendecordeleria.com

t @LaSartenCocina

f /Lasartendecordeleria

Miele
SIEMPRE MEJOR


La Granja
www.lagranjaseleccion.es

la Sartén de Cordelería

ESCUELA DE COCINA · CHEF A DOMICILIO

Programa de cursos

Sept. - Dic.
2017

LOS MIÉRCOLES CURSO DE COCINA BÁSICA

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fechas: 27 de septiembre; 4, 18, y 25 de octubre; 8, 15, 22 y 29 de noviembre
- Horario: de 19:30 a 22:00

195€*
8 días

TALLER DE SUSHI

Impartido por Nobuko Kani, del Restaurante Milagros

- Fecha: sábado 23 de septiembre
- Horario: de 11:00 a 13:00

50€*

TALLER VIVE LA FRANCE! PASTELITOS TRADICIONALES

En colaboración con BonjourGetxo! Centro de francés

Impartido por M^a Eugenia Panera y Elisabeth Di Crosta

- Fecha: martes 26 de septiembre
- Horario: de 19:30 a 21:30

30€*

NUESTRO TALLER DE COCINA EN MINIATURA: TAPAS Y CANAPÉS

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fecha: jueves 28 de septiembre
- Horario: de 18:30 a 21:00

30€*

PAN EN CASA CON MASA MADRE Taller de elaboración de pan

Impartido por Elena Zudaire, Escuela de cocina 220º de Vitoria

- Fecha: sábado 30 de septiembre
- Horario: de 9:30 a 14:30

55€*

TODOS LOS SECRETOS DEL ARROZ

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: martes 3 de octubre
- Horario: de 18:00 a 21:00

35€

TALLER DE DIM SUMS Y BOCADOS ASIÁTICOS

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: jueves 5 de octubre
- Horario: de 19:00 a 21:30

35€*

POTAJES, LEGUMBRES, Y PLATOS DE CUCHARA

Impartido por Sergio Lezama, Jefe de cocina Rte. Lubarrieta de Zamudio

- Fecha: sábado 7 de octubre
- Horario: de 10:30 a 13:30

35€

ZURICALDAY: BUÑUELOS, HUESITOS DE SANTO, Y MÁS ...

Impartido por Kimetz Garate, Artesano pastelero

- Fecha: martes 10 de octubre
- Horario: de 18:00 a 21:00

40€

MÁS COCINA DE AUTOR CON EL AIZIAN

Impartido por Aitor Blanco Estefania, Jefe de cocina del premiado Restaurante Aizian (Bilbao)

- Fecha: martes 17 de octubre
- Horario: de 18:00 a 21:00

50€

NUEVOS CURSOS HEALTHY KITCHEN BY THE HEALTH COMPANY: CENAS SALUDABLES

Impartido por M^a Eugenia Panera junto con el equipo de Nutricionistas de The Health Company

- Fechas: jueves 19 de octubre y/o jueves 23 de noviembre
- Horario: de 19:30 a 21:30

40€*

30€*

Para socios/as de THC

Para reservar contactar en The Health Company: 94 465 96 13 / 627 041 727
info@thehealthcompany.es – c/ Urquijo 13- Las Arenas

LOS VIERNES TALLERES PARA MINICHEFS

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fechas: 20 y 27 de octubre
- Horario: de 18:00 a 20:00

20€*

1 día

LOS SABORES DE THAILANDIA

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: sábado 21 de octubre
- Horario: de 11:00 a 14:00

35€

NUEVAS RECETAS DE VERDURAS DE OTOÑO

Impartido por Pura Daroca

- Fecha: martes 24 de octubre
- Horario: de 18:00 a 20:30

35€

CREMAS Y SOPAS ESPECIALES

Impartido por Pura Daroca

- Fecha: jueves 26 de octubre
- Horario: de 18:00 a 20:30

35€

LAS MAÑANAS DE LOS SÁBADOS TALLER INTENSIVO PARA PRINCIPIANTES

Impartido por M^a Eugenia Panera

- Fechas: 28 de octubre, 4 y 11 de noviembre
- Horario: de 10:30 a 13:30

75€*

3 días

CAZA Y SETAS, PLATOS PARA EL OTOÑO

Impartido por Agustín Martínez Carvajal

- Fecha: jueves 2 de noviembre
- Horario: de 18:30 a 21:30

40€

TALLER DE COCINA TERAPÉUTICA: CÓMO OPTIMIZAR TU SALUD INTESTINAL DE FORMA NATURAL

Impartido por Cristina Hueda, Terapeuta nutricional especializada en Nutrición Terapéutica Ortomolecular

- Fechas: martes 7 y jueves 9 de noviembre
- Horario: de 19:00 a 21:30

65€*

CATA DE VINOS CON ANA CARAZO Y MARIDAJE DE NUESTROS PINTXOS

Impartido por M^a Eugenia Panera y Ana Carazo, Enóloga de "La loba" D.O Ribera de Duero

- Fecha: martes 14 de noviembre
- Horario: de 19:30 a 21:30

30€*

TALLER DE MASAS SIN GLUTEN: PAN EN HOGAZA Y CRACKERS

Impartido por Teba Gonzalez, Doctora Nutricionista del Hospital de Cruces

- Fecha: sábado 18 de noviembre
- Horario: de 9:30 a 14:00

50€*