



LABORATORIO DI GASTRONOMIA
CREATIVA

SENZA GLUTINE

LE TECNICHE DI BASE, GLI INGREDIENTI, GLI ANEDDOTI E TUTTE LE INFORMAZIONI NECESSARIE PER ARRICCHIRE LA VOSTRA CULTURA GASTRONOMICA.

SENZA GLUTINE E SENZA DIMENTICARE IL DIVERTIMENTO!

IL CORSO SI SVOLGERÀ
DALLE ORE 16:00 ALLE ORE 20:00
PRESSO
HOTEL SAN GIORGIO
VIALE GARIBALDI, 34 CIVITAVECCHIA(ROMA)

SEGUIRÀ
DEGUSTAZIONE APERICENA
DELLE DELIZIE PREPARATE DURANTE IL CORSO

COSTO CORSO + APERICENA: **30 €**

COSTO APERICENA: **10 €**

PER INFO E PRENOTAZIONI:

info@sangiorgiohotel.biz

+39 0766 5991

+39 335 7298005

(PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA)



CHEF PER UN GIORNO

13 MARZO 2015

