

Creme de la creme



Jak już informowaliśmy wychodząc na przeciw Waszym oczekiwaniom ,kładąc nacisk na podniesienie poziomu naszych szkoleń postanowiliśmy wprowadzić formę PREMIUM warsztatów , pozostawiając również niezmienną dotychczasowa typu STANDARD . Różnica formy PREMIUM polegać będzie między innymi, że pracować będziemy w mniejszych grupach tj .15 osobowych w trzech zespołach . Zmiana również dotyczyć będzie sposobu prowadzenia ,mianowicie zespoły swoje zadania warsztatowe ,będą wykonywać równocześnie z prowadzającym zajęcia trenerem , który w formie pokazu kulinarnego , dysponując tzw „stołem roboczym" będzie monitorował przebieg prac .

Oferta PREMIUM wzbogacona zostanie o dodatkowe zajęcia między innymi z sommelierstwa i z zasad savoir vivre ,które będzie prowadził somellier trener współpracujący z naszą akademią Dawid Patulski . Tak więc już 12 kwietnia zapraszamy na PREMIUM a 14 kwietnia na STANDARD warsztaty kulinarne pt. „ **Creme de la creme** " na których zajmiemy się tematyka steków i mięs ,sposobów ich smażenia ,grillowania i pieczenia jak również sosy „velvetowe" , sposoby podawania dzikiego ptactwa .W programie dla wersji Premium podstawy somellierstwa z doborem win do potraw .

W menu znajdzie się roastbeef upieczony na właściwy różowy sposób ,wyborne steki wołowe z „velvet-owymi” sosami i dodatkami ,commber jagniecy ,przepioroka ,szparagi białe i zielone oraz właściwe sosy do nich

Warsztaty kulinarne „**Creme de la creme** ” czyli propozycje dań z najwyższej półki kulinarnej świata odbędą się w Restauracji „Bazyliia ” ul . Stradomska 13 Kraków w dniach 12 kwietnia (czwartek) 2012 o godz . 17.00 dla wersji „ **PREMIUM**” 15 os. grupa oraz

14 kwietnia (sobota) 2012 o godz . 14.00 dla wersji „ **STANDARD** ” 25 os. Grupa

