A luglio i corsi di cucina di Claudio Sadler

dsf8568-bassa-771eb6bc

Per coloro che a luglio rimarranno in città, il Ristorante Sadler ha in serbo un menu di pesce che non farà rimpiangere di non essere ancora partiti. Per realizzarlo, lo chef bistellato Claudio Sadler e la sua brigata vi aspettano per un divertente corso di cucina della durata di 4 ore che vi permetterà di imparare tutti i trucchi del mestiere e, alla fine, di gustare i piatti preparati nel corso di una cena con lo chef.

Questo il menu di 4 portate che sarà realizzato per l'occasione:Sadler_cucina_bassa

- Pannacotta di burrata con spuma di pomodoro bianco e polpa di pomodoro rosso all'olio di acciughe
- Fregola sarda con ragù di gallinella di mare, zafferano e tocco di peperoncino
- Panzanella di tonno rosso scottato
- Insalata di pesche, gelatina di moscato, spuma di latte alle mandorle e biscotto soffice di the verde Matcha

Il corso, valido per un massimo di 12 partecipanti, sarà strutturato secondo il seguente timing:

- 16:00 - arrivo dei partecipanti e welcome coffee con introduzione dei piatti
- 16:00/20:00 - svolgimento della lezione in compagnia dello chef Claudio Sadler
- 20:00/20:30 - accoglienza degli ospiti e aperitivo con finger food
- 20:30/23:00 - cena con ospiti e con lo chef comprensiva di abbinamento vini del sommelier

Per tutti coloro che prenderanno parte al corso sarà possibile invitare fino a 2 ospiti con cui cenare assaporando i piatti realizzati durante la lezione. Per iscriversi è necessario inviare una e-mail all'indirizzo sadler@sadler.it indicando la data di proprio interesse. Una volta raggiunto il numero minimo di partecipanti per lo svolgimento delle lezioni verrà data conferma definitiva agli iscritti da parte del ristorante. Il costo di ogni corso, comprensivo di tutte le attività a programma (cena e vini inclusi), è di 180 euro per persona. La cena per gli ospiti, invece, ha un costo di 90 euro cadauno.