

PROGRAMMA EVENTI 2010



• scuola di cerimoniale e
galateo internazionale

PRINCIPI
& PRINCIPI

Relais Ca' Muse

PUNT ■ GUST ■

OTTOBRE

martedì 5 ottobre 20.30

Il cibo e la tavola. Regole classiche e tendenze contemporanee per spunti "e spuntini!" con stile. Storia della "mise en place" e regole di servizio.

martedì 19 ottobre 20.30

Sapere che pesci pigliare. Facile, veloce, economico, il pesce è sempre una carta vincente. Lezione in cucina con lo chef Andrea De Poli.

NOVEMBRE

martedì 2 novembre 20.30

Invitare ed essere invitati, informale non significa sformato. La guerra con i cibi difficili: saper offrirli, saper mangiarli.

martedì 16 novembre 20.30

Meglio un uovo oggi che una gallina domani. Camuffato, nascosto o protagonista, l'uovo è l'alimento più versatile in cucina. Lezione in cucina con lo chef Andrea De Poli.

SPECIALE NATALE

mercoledì 1, martedì 7, 14 dicembre 20.30

Christmas time: idee per ricevere, ospitare, fare regali e cucinare nel periodo più magico dell'anno.

Ottobre / Novembre	Euro 40 a lezione Euro 140 prenotando le quattro serate. Euro 250 a coppia iscrivendovi contestualmente.
Dicembre	Euro 40 a lezione, euro 100 prenotando le tre serate. Euro 180 a coppia iscrivendovi contestualmente.

Tiziana Busato	Cerimonialista e docente di galateo internazionale.
Andrea De Poli	Personal chef.

Principi & Principi	Palazzo Ferrarin, via delle Pastorelle, 16 36016 Thiene (VI) 340 5297252 info@principieprincipi.it
Relais Ca' Muse	Via Valle, 62 loc. Peschiera dei Muzzi, 62 36050 Sovizzo (VI) 347 4690347 www.camuse.it
Andrea De Poli	340 3778604 andrea@puntogusto.it