

LEZIONI IN CUCINA 2011



galateo e cerimoniale  
contemporaneo

PRINCIPI  
& PRINCIPI

*Relais Ca' Muse*

PUNT ■ GUST ■

## GENNAIO

**martedì 25 gennaio 20.30**

mangi la minestra o ...non sai cosa ti perdi! Zuppe, creme, passati inediti e... con sorpresa!

## FEBBRAIO

**martedì 1 febbraio 20.30**

Menu' peso piuma: bello per gli occhi, furbo per la linea, perfetto per incontrare le amiche.

**martedì 8 febbraio 20.30**

Dessert a base di frutta fresca, cotta, caramellata: merenda, fine pasto, pausa che merita attenzione.

**martedì 15 febbraio 20.30**

Dulcis in fundo... torte e tortini veloci, sontuosi, pieni di segreti e meraviglia.

## MAGGIO

**martedì 31 maggio 20.30**

Garden Party ricette e menu', tavola, allestimento per ricevere gli amici all'aperto.

## GIUGNO

**martedì 7 giugno 20.30**

Senza zanzare! impariamo a fare le candele alla citronella.

Gennaio / Febbraio Euro 40 a lezione  
Euro 140 prenotando le quattro lezioni.

Maggio / Giugno Euro 40 a lezione  
Euro 140 prenotando le quattro lezioni.

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  
36050 Sovizzo (VI)  
347 4690347 www.camuse.it

Andrea De Poli 340 3778604 andrea@puntogusto.it