

MESE	TEMATICA	ORARIO	COSTO
OTTOBRE			
LUNEDÌ 4	Preparare una cena Gourmet	19.45 - 22.15	130 EURO
NOVEMBRE			
LUNEDÌ 6	Le migliori ricette dall'Asia	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 13	Dolci storici di Zoi	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 20	Macrobiotica: ad ogni stagione un rimedio in cucina	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 27	Aperitivo e tapas	19.45 - 22.15	70 EURO
GENNAIO			
LUNEDÌ 22	Preparare una cena Gourmet	19.45 - 22.15	130 EURO
LUNEDÌ 29	Le migliori ricette dall'Asia	19.45 - 22.15	70 EURO
FEBBRAIO			
LUNEDÌ 5	Dolci storici di Zoi	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 12	Macrobiotica: ad ogni stagione un rimedio in cucina	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 19	Aperitivo e tapas	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 26	Preparare una cena Gourmet	19.45 - 22.15	130 EURO

CORSI DI CUCINA NATURALE CALENDARIO 2017- 2018

MESE	TEMATICA	ORARIO	COSTO
MARZO			
LUNEDÌ 5	Le migliori ricette dall'Asia	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 12	Dolci storici di Zoi	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 19	Macrobiotica: ad ogni stagione un rimedio in cucina	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 26	Aperitivo e tapas	19.45 - 22.15	70 EURO
APRILE			
LUNEDÌ 6	Preparare una cena Gourmet	19.45 - 22.15	130 EURO
LUNEDÌ 13	Le migliori ricette dall'Asia	19.45 - 22.15	70 EURO
MAGGIO			
LUNEDÌ 22	Dolci storici di Zoi	19.45 - 22.15	70 EURO
LUNEDÌ 29	Macrobiotica: ad ogni stagione un rimedio in cucina	19.45 - 22.15	70 EURO
GIUGNO			
LUNEDÌ 5	Aperitivo e tapas	19.45 - 22.15	70 EURO

PROMO

Cena gourmet + 2 lezioni: 270 SCONTATO A 245 EURO
Ciclo completo 5 lezioni: 410 SCONTATO A 355 EURO

PER INFO E PRENOTAZIONI
ALESSANDRO: 333 244 4602

Lo Chef,

Michael Durak