



CORSO DI CUCINA



Il Grand Hotel Portovenere offre ai suoi ospiti un corso unico di cucina tenuto dallo Chef del Ristorante Palmaria.

Gli ospiti avranno la possibilità di preparare gli gnocchi di patate, il pesto alla ligure e di scoprire l'arte della pasta frolla guarnita con crema pasticciera e frutta fresca.

Le creazioni gastronomiche potranno essere degustate nel corso della cena.

Ogni partecipante riceverà una dispensa con i procedimenti e le dosi delle ricette sviluppate durante la lezione.

- ❖ Il corso si svolge all'interno della sala Moby Dick, una sala esclusiva che si trova al piano del ristorante
- ❖ La durata del corso è di circa 2 ore.
- ❖ Il corso si svolge nell'arco del pomeriggio su prenotazione.
- ❖ Per assicurare la completa disponibilità chiediamo cortesemente di prenotare con una settimana di anticipo.

Per info e prenotazioni: Tel +39 0187 777751, reservations@portoveneregrand.com