



Istituto San Gaetano

Vicenza

INFORMAZIONI | COSTI | PACCHETTI PROMOZIONALI

Via Mora, 12 | 36100 Vicenza

www.sangaetano.org | mail: p.rossato@sangaetano.org

tel.: 0444-933143 • **346-2465372** | fax: 0444-933115

Martedì 02/02/10

Dolci di carnevale

Frittelle di polenta, Frittelle di semolino veneziane, Frittelle di pasta da beignet ripiene di crema, Crostoli, Roffioli (crostoli ripieni di mostarda vicentina), Castagnole di carnevale

Martedì 09/02/10

San Valentino: la cucina per l'amore

(con preparazione della tavola per gli innamorati)

Cuori innamorati, Gustoso preludio, Risotto "regina di fiori", Ostriche e champagne, Capesante "amore perfetto", Scampi reali "stringimi e baciarmi", "Gâteau" afrodisiaco

Martedì 16/02/10

Spiedo e spiedini

Angeli e diavoli a cavallo, Brodetto di pesce con spiedini di pescatrice e gamberi, Spiedo imperiale di quaglie, maiale, coniglio e faraona, Stecchi di rosmarino e agnello "in fricassea", Spiedini di patate, cipolline borrettane e cavolini di Bruxelles "velati", Stecchi di frutta "benedetta", fiammeggiati

Martedì 23/02/10

La composizione di un menù "di successo"

Tomasi, capitano della nazionale italiana cuochi, realizza un menu completo di sicuro effetto, dall'antipasto al dolce, comprendente carne e pesce, coinvolgendo ciascun corsista

Giovedì 25/02/10

Cucinare senza grassi

Fantasia di sushi, Crema bicolore di spinaci e carote, Risotto di melanzane mantecato con yoghurt e menta, Orate al sale con "maionese" di verdure, "Messicani" di vitello al cartoccio, "Composta" di frutta al miele

Martedì 02/03/10

Baccalà e stoccafisso: viaggio in Italia

Frittelle di baccalà, Baccalà mantecato, Gnocchi di patate con sugo di baccalà e spinaci, Risotto al baccalà, Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano, Dolce: "polenta e baccalà"

giovedì 04/03/10

Piatti unici socializzanti (con animatore)

Composizione di crudità per il centrotavola, Paella Valenciana, Fonduta di formaggio valdostano, Fondue Bourguignonne (di carne di manzo), Fondue Chinoise (di pollo), Fonduta di cioccolato (per spiedini di frutta)

Martedì 09/03/10

Snacks and drinks

Aperitivi di nuova generazione, Bevande dissetanti per ogni stagione, Cocktails fantasia, Mischele digestive, Sfizziosi stuzzichini "da banco", Tramezzini per ogni occasione

Giovedì 11/03/10

Cioccolatando

Fettuccine "morette" con ragù di quaglie, Polenta taragna e capriolo marinato e stufato al cioccolato, Temperaggio del cioccolato, Cioccolatini e praline, Tartufi al cioccolato, Il cioccolato nelle decorazioni

Martedì 16/03/10

Il mare in tavola

Carpaccio di salmone e agrumi con salsa al rafano, Insalata d'astice e melone d'inverno, Pappardelle con Chatka, arancia e vellutata di porri, Riso all'inglese con salsa "fumée" di pescatrice, San Pietro al Verdicchio con zafferano in pistilli, Tarte Tatin con crema allo yoghurt



Settore Alberghiero

Corsi serali di cucina monotematici

Numero massimo 20 partecipanti

Giovedì 18/03/10

Dolci e torte casalinghe

Torta salata di carciofi e prosciutto, Panzerotti di pasta sfoglia ripieni di uova e asparagi, Torta Paradiso con crema inglese al tè, Crostata di mandorle, Cuore di cioccolato, Plum cake casalingo, Rotolo farcito alla crema

Martedì 23/03/10

Dolci pasquali

Cappon magro con bottarga di tonno, Pilaf con bianchetto aromatico di coniglio, L'uovo di cioccolato (come fare...), Uovo di cioccolato ripieno (l'uovo di Colombo), Focaccia pasquale, Soggetti di cioccolato e altro per la tavola pasquale

Giovedì 25/03/10

Il pranzo di Pasqua

Petto d'oca affumicato, con cuore di palma e uova di quaglia, Agnolotti alle tre carni in crema di fontina tartufata, Vellutata di carciofi con quenelles di ricotta caprina, Capretto disossato e farcito da fare allo spiedo o al forno, Fagottini di lattuga e carote al marsala vergine, Cheese cake di cioccolato al limone

Venerdì 07/04/10

Vino e gelato protagonisti

Come due apparenti antagonisti possono diventare "alleati protagonisti"! Antonio Bertoldo, sommelier professionista, ed Elisa Vallerini, esperta di gelateria artigianale, vi guideranno nella degustazione di autentiche "perle" vinicole e di gelati d'alta scuola moderna preparati "in diretta": incontro conviviale di altissimo contenuto professionale

Giovedì 08/04/10

Menù degustazione con le erbe spontanee di primavera

Timballetti di zucchine e fiori in pastella, Soufflé di asparagi verdi e gamberi in salsa, Marbré di gelateria artigianale, vi guideranno nella degustazione di autentiche "perle" vinicole e di gelati d'alta scuola moderna preparati "in diretta": incontro conviviale di altissimo contenuto professionale

Martedì 13/04/10

Pizza morbida e torte salate

Focaccia genovese, Pizzette mignons per l'aperitivo, Pizza morbida di scarola, Torta salata di asparagi bassanesi, Strudel di verdura e cipolla di Tropea marinata, Rosadina veneta su passata di fragole

Giovedì 15/04/10

Come fare pane e grissini in casa

Panini mignons da ristorazione, Schiacciatine agli aromi, Grissini "stirati" a mano, Pane brioche, Pagnottine al latte, Filetti di magrello in crosta di pane, Zuppa di cipolle "in prigione" di pane

Giovedì 22/04/10

Menù degustazione a base di asparagi

Flan di gamberi e asparagi, Bauletto di sfoglia con asparagi e bruscandoli su crema di Asiago, Ravioli di "paeta" con asparagi e rape rosse, Zuppa d'orzo ai fiori di zucchine e asparagi con ricotta affumicata grattugiata, Guanciale di vitello con foie gras, cipolla dolce, fave e asparagi, Delizia al cioccolato bianco e asparagi con coulis al lampone

Giovedì 29/04/10

Finger food ed antipastini

Tomasi vi guiderà nell'entusiasmante mondo dei "cichèti", finger food, tapas, stuzzichini caldi e freddi vegetali, di carne e di pesce, all'insegna della geniale creatività