



SICILIA
CATERING



Gin tonic

Desde **Sicilia Catering**, te proponemos este mes, una incursión en la **bebida de moda: el Gin Tonic**.

El encuentro constará de una **degustación** de diferentes ginebras que nos valdrá para aprender sobre destilaciones, la preparación de 3 platos para los **maridajes**, el gin tonic en la **nueva cocina** (receta de Ferrán Adriá) y la posterior reunión en torno a nuestra mesa corrida para beber, charlar y probar los platos que vosotros mismos habréis elaborado.

El **menú** es el siguiente:

- ¿Cómo preparar un buen Gin tonic (pimenta y rosa; regaliz; lima)?
- Maridajes (cada plato se sirve con un chupito de una ginebra distinta): fondue con stick de pepino/ Hendricks; tartar de salmón con lima/ Martin Miller; tarta de higos con ricotta/ Saffron
- Gin tonic en plato (espuma de ginebra, sorbete de limon y granizado de tónica)

- Fecha:

Sábado 20 de Noviembre a las 19:00 horas

Precio por persona **48€**

Mínimo 5 personas por grupo, máximo 11.

Si no desea recibir nuestro boletín puede darse de baja pinchando [aquí](#).

Si no ve correctamente este email pulse [aquí](#).

Sicilia Catering. Este mensaje se dirige a su destinatario y puede contener información confidencial sometida a secreto profesional o cuya divulgación esté prohibida por la Legislación Vigente. Adviértase que el uso del correo electrónico no garantiza siempre al 100% la confidencialidad de los mensajes que se transmiten ni la correcta recepción de los mismos. Si ha recibido este mensaje por error, rogamos lo comunique al mail info@siciliacatering.es y proceda a su destrucción. Gracias

Rodajes | Eventos | Cócteles | Menús oficinas