

Benvenuti a Master Cral

Il Cral Unicredit CT-SR-EN in collaborazione con CRUMB, **giorno 09 marzo 2025 ore 10:00**, è lieta di offrire un'esperienza unica presso CRUMB a Mascalucia in Via Aldo Moro 3, dove i soci ed i familiari avranno l'opportunità di collaborare, divertirsi e imparare con un corso di cucina strutturato come una vera brigata, in un'atmosfera professionale e accogliente.

Ogni partecipante avrà un ruolo in cucina, lavorando fianco a fianco con gli altri per creare e gustare un delizioso menù insieme.

Organizzazione della giornata:

1. Accoglienza e Benvenuto – iniziamo la giornata con un brindisi e un momento di relax con un prosecco di benvenuto;
2. Formazione delle Brigate di Cucina – verranno formati i team, ciascuno con un compito specifico: **2 antipasti, 1 primo, 1 secondi, 1 contorno e torta aziendale.**
3. Corso di Cucina con Chef Esperti - i gruppi saranno seguiti da chef di CRUMB, che li guideranno passo dopo passo nella preparazione delle portate, condividendo tecniche e trucchi del mestiere.
4. Degustazione Finale e Condivisione - Dopo la preparazione, i gruppi si riuniranno per degustare insieme le creazioni, godendo di un calice di vino per accompagnare il pasto.

Incluso nel Pacchetto:

- Prosecco di benvenuto
- Grembiule e toque forniti per la durata del corso
- Ingredienti e attrezzature di cucina
- 1 calice di vino per accompagnare la degustazione
- Torta finale
- Video e fotografie

Durata: Circa 5 ore (preparazione, corso, degustazione e riflessioni)

Prezzo: 60 € a persona (a carico socio euro 50,00 con bonifico entro il 03/03/25) sull'IBAN che vi comunicheremo al raggiungimento del numero minimo di adesioni (min. 12 max 20).

Le adesioni dovranno pervenire entro il 28/02/2025 (che saranno accettate in ordine di arrivo) comunicando eventuali allergie/intolleranze, via mail al nostro Presidente Umberto Santoro umsant551155@gmail.com ed alla Consigliera Roberta Martorana robi.marto@hotmail.it



Vi aspettiamo!!!