



Mangiare per viaggiare...  
Viaggiare per mangiare...

## CENARE



DATA	DESCRIZIONE	COSTO
Venerdì 15 ottobre	<b>COME SONO LE TAVOLE IN AUTUNNO</b> CENA di gruppo dedicata ai gusti e ai colori dell'autunno. Menu completo dallo spalanka-chakra al dolce.. Con abbinamento vini. Acqua e caffè compresi. Menu vegetariano su richiesta. Posti limitati!	Fr. 95.-
Giovedì 2 dicembre	<b>A TAVOLA SENZA BABBO NATALE!</b> CENA con speciale Godenda composta da 10 preparazioni dallo spalanka-chakra alle dolcezze della casa... Come al bistrot de "Il Guardiano del Farro" Acqua, caffè e abbinamento vini compresi. Posti limitati!	Fr. 120.-

Una novità quest'anno la SCUOLA DI CUCINA. Per iniziare un primo tema, per il 2011 ne sono previsti altri.

**Il Guardiano del Farro**

Casa Parrocchiale - 6678 Lodano  
info@gdf.ch - 079 204 26 32



## Info

La maggior parte delle ricette presentate ai corsi possono essere proposte in veste VEGETARIANA, per motivi organizzativi sei pregato di comunicarlo al momento dell'iscrizione.

Il prezzo, per i corsi, è comprensivo di dispense, ingredienti e servizio. Per le cene di servizio, acqua, vino e caffè.

Ai piatti sarà abbinato del vino il cui costo verrà diviso fra i partecipanti.

Per chi volesse partecipare alle preparazioni della serata è pregato di portare da casa grembiule e canovaccio.



Il Guardiano del Farro - 079 204 26 32 – info gdf.ch – www.gdf.ch



CORSI: 19.00 - 22.30 ca. – CENE: 19.30 – 23.00 ca.



Presso RB & Design SA, Via Stazione, 6593 Cadenazzo

## REGOLAMENTO

Nei corsi di più serate è richiesta una frequenza completa e regolare. Eventuali assenze non saranno dedotte dal costo del corso.

Il pagamento avviene la sera del corso/cena. Le iscrizioni hanno valore legale, ogni impedimento va segnalato almeno 48 ore prima, è possibile trovare un sostituto che partecipi al corso. In caso contrario verrà fatturato l'intero importo. Il corso si svolge con un minimo di 8 persone e un massimo di 14. L'eventuale annullamento del corso o della cena sarà comunicato tempestivamente dall'organizzazione.

## Curiosità

Spesso scoccia dover spostarsi per seguire un corso. Se hai uno spazio sufficientemente grande per organizzare un corso di cucina a casa tua sarò felice di accontentarti. Minimo 8 persone e l'organizzatrice non paga!

## Anteprima gennaio-maggio 2011

Conferenze su cibo e alimentazione, corsi monotematici (leguminose, frutta, patata, ...), la cucina dei blogger, approfondimento della cucina vegetariana, ... e tanto altro.