

Sala de Catas / Aula didáctica +Billauba

Otoño 2009

Queremos que la gente se quite el miedo al hablar de vino, al hablar de cervezas o aprenda a diseñar su propia receta, de una forma diferente, especial y única by +Billauba.

CATA DE CERVEZAS

Con este curso ofrecemos una visión general de la cata de cervezas, les permitirá elevar su conocimiento y gusto por esta bebida tan popular como es la CERVEZA.

- ⇒ 1ER. CURSO: día 19 de octubre. Horario de 20,15 a 22,15 h.
- ⇒ 2º CURSO: día 3 de noviembre. Horario de 20,15 a 22,15 h.

PRECIO: 20 EUROS

INICIACION A LA CATA DE VINOS

Aprender de vinos, orientado a enseñar los principios básicos de cata para entender de vino de forma práctica y entretenida.

- ⇒ Días: 4, 5, 12 y 19 de noviembre 2009
- ⇒ Horario: De 20,15 a 22,15 h.
- ⇒ Temario: Curso teórico y práctico.

- A. LA CATA: Definición.
- B. FASES DE LA CATA: Visual, olfativa y gustativa.
- C. VOCABULARIO DE LA CATA.
- D. CAJA DE AROMAS.
- E. CATA DE VINOS: Blancos, Rosados y tintos.

PRECIO: 60 EUROS

COCINA DE OTOÑO

Durante el curso, los alumnos participan activamente en la elaboración de platos con productos característicos de la época otoñal, utilizando el lenguaje del chef.

- ⇒ Días 17, 18 de noviembre y 1 y 2 de Diciembre
- ⇒ Horario de 20,15 a 22,15 h.

PRECIO: 60 EUROS

COCINA DE NAVIDAD

- ⇒ Días 15, 16 Y 17 de Diciembre
- ⇒ Horario de 20,15 a 22,15 h.

PRECIO: 50 EUROS

+Información:
SALA DE CATAS +Billauba
Avda. de Aragón, 41b
22520 Fraga (HU)
Tef 974474167-653689674
www.billauba.com
Persona de contacto: Gregorio.