

Aulas Show de 13 a 20 de Junho

Um evento cheio de atrações
para você saborear.



13
/ 06



ATRAÇÃO ESPECIAL

19h30

Catuai apresenta:

Arroz de Camarão com Telha de Amendoim.

A cozinha do chef Felipe Bronze recebeu 2 estrelas no Guia Michelin. O chef é conhecido por participar de diversos programas de TV, dentre eles: Jogada de Chef, The Taste, Que seja doce e Perto do fogo, todos no GNT

Felipe Bronze - GNT.

14
/ 06



19h30

Catuai apresenta:

Papilote de Tilápia Oriental.

Chef Ana Paula Lopes

Menu Escola de Gastronomia

15
/ 06



19h30

Catuai apresenta:

Massas artísticas:
Ravioli due colore de queijo e ervas frescas ao pomodoro.

Chef Alexandre Gimenes

Menu Escola de Gastronomia

16
/ 06



19h30

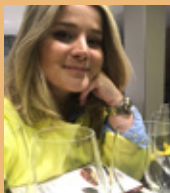
Catuai apresenta:

Clássico Polpetone recheado ao sugo e polenta grelhada.

Chef Pablo Lussich

Menu Escola de Gastronomia

18
/ 06



19h30

Catuai apresenta:

Combinando vinho e comida: da entrada à sobremesa.

Especialista em vinhos

Keli Bergamo

Menu Escola de Gastronomia

19
/ 06



19h30

Hachimitsu apresenta:

Tiramisu Tropical.

Marcia Arij.

20
/ 06



19h30

Gelobel apresenta:

Escondidinho de costela com mandioca.

Daniela Zanoni.

Inscrições gratuitas pelo site:
www.sympla.com.br/temporadacatuai
VAGAS LIMITADAS.