



CORSI DI CUCINA PRIVATI 2015

con la ns. chef Paula

Lingue parlate: italiano - inglese - tedesco

- **Menu Toscano tradizionale**
Corso con preparazione di **4 portate tradizionali toscane**, 4 ore di teoria/pratica: Segue menù degustazione completo Antipasto: crostini misti - Primo: pappardelle al ragù - Secondo: arista in porchetta - Dolce: panna cotta
- **Menu Toscano con Bistecca**
Corso con preparazione di **4 portate tradizionali toscane**, 4 ore di teoria/pratica: Segue menù degustazione completo. Antipasto: crostini misti - Primo: pappardelle al ragù - Secondo: Bistecca alla griglia - Dolce: panna cotta
- **Menu Pasta fresca**
3 ore di teoria/pratica: Pici, Pappardelle, Ravioli, Capelletti etc. con sughi a base di carne o verdura. Nella sessione pratica i partecipanti procedono alla preparazione di alcuni impasti di pastasciutte. Segue pranzo pranzo/cena con menu delle pietanze preparate durante il corso.
- **Menu Pasta fresca e Pane Senza Glutine**
3 ore di teoria/pratica: Nella sessione pratica i partecipanti procederanno nella preparazione di impasti di pastasciutte e pane senza glutine e alla preparazione di sughi senza glutine. Segue pranzo/cena delle pietanze preparate durante il corso.
- **Menu del Mercato** (solo nei gg. Martedì o Venerdì)
Lo chef accompagna i clienti al mercato per acquistare i prodotti locali freschi direttamente dal produttore. In base alla scelta delle pietanze verrà stabilito il menu che si andrà a preparare nel ns. ristorante. Ritrovo al mercato o all'hotel ore 7.30 h, termine del corso a fine pranzo, ore 15,00 ca.
- **Menu Pesce**
In base alla reperibilità dei prodotti di stagione (p.e. molluschi - frutti di mare - pesce)
4 ore di teoria/pratica: sessione pratica i partecipanti impareranno a sfilettare pesci procederanno al trattamento dei molluschi e/o dei frutti di mare e alla loro preparazione con rispettivi sughi e salse e fondi. Segue menù degustazione completo (Antipasto - Primo - Secondo con contorni - Dolce).
- **Novità**
Speciale Tartufo (in base alla stagionalità del tartufo)
Insieme allo chef, e al tartufaio di fiducia andremo alla ricerca di tartufi freschi in boschi privati della zona. Segue menù degustazione a base di tartufo nel ns. ristorante. Ritrovo all'hotel ore 7.30 h, termine del corso fine pranzo, ore 15,00 ca. Abbigliamento sportivo necessario. Stagioni del tartufo: Gennaio/Aprile: **Tartufo Marzuolo** (tuber albinum pico) - Maggio/Settembre: **Tartufo nero scorzone** (tuber aestivum vitt) - Settembre/Dicembre: **Tartufo bianco** (tuber magnatum pico)
- **Novità**
Profi Intensivo 3 giorni e Gala Dinner con la presenza di un rinomato produttore di Brunello di Montalcino e degustazione dei suoi vini
Tre giorni di lezioni (9,00/13,00) ciascun giorno con il suo tema :
1° gg.: La pasta ed i suoi sughi
2° gg.: Antipasti e secondi (Vegetariani e di carne, secondi a scelta carne o pesce)
3° gg.: Dolci / Gelato/ Sorbetti



Segue al termine di ogni giorno di lezioni un pranzo leggero con le pietanze preparate. Il 3° giorno si preparerà un gala menù a pranzo/cena con la presenza di un rinomato produttore di Brunello di Montalcino (biologico) che presenterà i suoi vini e il suo Olio extra Vergine di Oliva (4 vini diversi Olio e grappa)

- Ad ogni partecipante verrà fornito materiale didattico in lingua madre.
- Gadget: Ogni partecipante riceverà il grembiule del Ristorante alla Pieve in omaggio.
- Disdette: dovranno essere comunicate 2 gg. prima del corso prenotato, altrimenti sarà applicato una quota d'annullamento pari al 50 % a persona del valore del corso.
- Per corsi prenotati a partire da 4 persone è necessario nominativo e numero di carta di credito valido.
- Sconti per gruppi a partire da 6 persone.
- Pagamenti: rimessa diretta, carta di credito o anticipato via bonifico.



PRIVATE COOKING LESSONS 2015

with our chef Paula

Spoken languages: Italian - English - German

- **Tuscan Menu**

Preparation of a **4 course menu of typical Tuscan dishes**, 4 hours theory & practice. Lunch/dinner is followed the same day with a complete menu. Starter: mixed crostini - Pasta dish: pappardelle al ragù - Main course: arista in porchetta - Dessert: panna cotta

- **Tuscan Menu with Florentine Steak**

Preparation of a **4 course menu of typical Tuscan dishes**, 4 hours theory & practice. Lunch/dinner is followed the same day with a complete menu. Starter: mixed crostini - Pasta dish: pappardelle al ragù - Main course: Grilled Florentine steak - Dessert: panna cotta

- **Fresh Pasta Menu**

3 hours of theory/practice: e.g. Pici, Pappardelle, Ravioli, Capelletti, long and filled pasta. The participants will prepare some basic pasta doughs and sauces of vegetables or meat. Lunch/dinner is followed the same day with the dishes prepared during the cooking lesson.

- **Gluten-free Pasta and Bread**

3 hours of theory/practice: The participants will prepare pasta doughs for long and filled pasta and a bread dough **without gluten** together with combined gluten-free sauces. Lunch/dinner is followed the same day with the dishes prepared during the cooking lesson.

- **Menu Farmers' Market** (Tuesday's or Friday's only)

Visit of the farmers market together with our chef to buy fresh organic local products necessary for the creation of a personal menu ad hoc. Preparation of the single dishes in our restaurant. Lunch is followed with the menu created. Pick up service for up to 3 pax is included.
6-8 hours: Meeting at the market or at the hotel 7.30 h, end of the course after lunch, 15,00 approx.

- **Fish Menu**

Based on the availability of fish in season (e.g. shellfish- seafood - fish); 4 hours theory/practice: Participants may learn how to fillet fish, how to process shellfish and seafood and to prepare different sauces and fish stock. A complete tasting menu is followed the same day with the dishes prepared during the cooking lesson. (Starter - Pasta dish - Main course - Dessert)



- **Professional Intensive 3 days & Gala menu with wine tasting with a renowned Brunello di Montalcino wine maker**

Three days of cooking lessons (9.00 / 13.00h) each day with its own subject:

1st day - Pasta and its sauces


2nd day - Appetizers and main courses (Vegetarian and meat/fish according to your choice)

3rd day - Tuscan and Italian Desserts / Ice Cream

At the end of every daily lessons a light lunch is followed, with the courses prepared during the class.

On day 3 a gala menu for lunch / dinner will be prepared with the presence of wine maker of Brunello di Montalcino (organic) who will present his wines and Extra Virgin Olive Oil (4 different wines and grappa)



-  **Special Truffle Menu and Hunting** (based on truffle season)
Together with the chef and the truffle hunter you're going to hunt fresh truffles in a private forest in the area. A tasting menu based on the truffles hunted is followed in our restaurant.
6-8 hours: Meeting at the hotel 7.30 h, end of the class approx. 15.00 h. Sportswear necessary.
Season of different truffles:
January/April: "Marzuolo" Whitish truffle (tuber albinum pico) - May/September: "Scorzzone" black truffle (tuber aestivum Vitt) - September /December: White truffle (tuber magnatum pico)
- Every cooking lesson does include necessary cooking information and recipes in English
- Gadgets: does include an original apron of Ristorante Alla Pieve
- Cancellation policy: cancellations have to be communicated min. 2 days before fixed date of cooking lesson, otherwise a cancellation fee of 50% of the total amount becomes due.
- Payment: directly after the cooking lesson or in advance via wire transfer on our current account.
- Booking of cooking lessons of groups as from 4 pax, only through credit card guarantee
- Discounts for groups as from 6 persons.
- For special dietary requests or special subjects of the courses please contact us at:
+39 0577 96 1028 - info@allapieve.it



PRIVATE KOCHKURSE 2015


mit unserer Küchenchefin Paula

In den Sprachen: Italienisch - Englisch - Deutsch

- **Toskanisches Menü**
Zubereitung eines typisch toskanischen 4-Gänge-Menüs
4 Stunden Theorie & Praxis. im Anschluss Mittagessen / Abendessen der zubereiteten Speisen.
Vorspeise: diverse Crostini - Pastagericht: Bandnudeln mit Ragù - Hauptgericht: Arista in porchetta - Dessert: Panna Cotta
- **Toskanisches Menü mit Florentiner Steak**
Zubereitung eines typisch toskanischen 4-Gänge-Menüs mit Florentiner Steak
4 Stunden Theorie & Praxis, im Anschluss Mittagessen / Abendessen der zubereiteten Speisen.
Vorspeise: diverse Crostini - Pasta Gericht: Bandnudeln mit Ragù - Hauptgericht: Gegrilltes Steak nach Florentiner Art - Dessert: Panna Cotta
- **Bauernmarkt-Besuch mit anschließendem Menü** (nur Dienstags oder Freitags)
Besuch des lokalen Marktes zusammen mit unserem Küchenchef, auf dem frische, lokale Produkte direkt vom Hersteller erworben werden. Anhand der gewählten Zutaten wird ein Menü erstellt, welches von den Teilnehmern in der Küche unseres Restaurants zubereitet wird. Treffpunkt ist direkt auf dem Markt oder vor dem Hotel um 7.30 Uhr. Ende des Kurses nach dem Mittagessen, ca. 15 Uhr.
Abholservice für max. 3 Personen inklusive.
- **Frische Pasta**
3 Stunden Theorie / Praxis: Herstellung von Pici, Pappardelle, Ravioli, Cappelletti u.ä., mit dazu passenden Fleisch- und/oder Gemüsesaucen. Im Praxisteil des Kurses erlernen die Teilnehmer anhand der Grundrezepte verschiedener Teigarten o.g. Nudelsorten herzustellen.
Im Anschluss Mittagessen / Abendessen der zubereiteten Speisen.
- **Glutenfreie Pasta und glutenfreies Brot**
3 Stunden Theorie / Praxis. Im Praxisteil des Kurses erlernen die Teilnehmer die Herstellung von glutenfreier Pasta, glutenfreiem Brot und glutenfreien Saucen.
Im Anschluss Mittagessen / Abendessen der zubereiteten Speisen.
- **Fisch Menü**
4 Stunden Theorie / Praxis: Die Teilnehmer erlernen verschiedene saisonale Fischarten zu filetieren, Krusten- und Schalentiere zu verarbeiten und die jeweils dazu passenden Saucen und Fonds vorzubereiten. Zusammen wird ein komplettes Fischmenü bestehend aus Vorspeise - Pasta - Hauptgericht - Dessert hergestellt.
Im Anschluss Mittagessen / Abendessen der zubereiteten Speisen.
-  **3-Tage Profi-Intensiv Kurs mit Gala Menü und Weindegustation mit einem renommierten Brunello di Montalcino Weinmacher**
Drei Tage Intensiv Programm mit täglichem Kochkurs von 9.00 / 13.00h, unterteilt in verschiedene Themen:
Tag 1 - Alles über Pasta und seine Saucen
Tag 2 - Vorspeisen und Hauptspeisen (Vegetarisch und/oder Fleisch oder Fisch, wählbar)
Tag 3 - Desserts / Gelati / Sorbets



Am Ende jeden Kochkurstages folgt ein leichtes Mittagessen mit den während des Kurses hergestellten Speisen. Am dritten und letzten Tag folgt eine Galamenü (mittags oder abends) in Kombination mit einer Weindegustation, geleitet von einem sehr renommierten Bio-Weinmacher aus Montalcino dessen vier Weine, Olivenöl und Grappa verkostet werden.

-  **Trüffel - Spezial Menu und Jagd** (je nach Trüffelsaison)
Gemeinsam mit dem Küchenchef und dem professionell ausgebildeten Trüffelsucher gehen sie in einem privaten Waldgebiet auf Trüffeljagd. Es folgt ein komplettes Trüffelmenü das sie in unserem Restaurant zubereiten (Vorspeise - Pastagericht - Hauptspeise - Dessert)
6-8 Stunden Theorie und Praxis: Treffen im Hotel 7.30 h, Kursende ca. 15.00 h. Sportbekleidung erforderlich.
Trüffelsaison in der Toskana: January/April: "Marzuolo", weisslicher Trüffel (*tuber albinum pico*) - Mai/September: "Scorzzone" schwarzer Trüffel (*tuber aestivum Vitt*) - September /Dezember: Weisser Trüffel (*tuber magnatum pico*)
- Jeder Kochkurs beinhaltet Informationen und Rezepte in der jeweiligen Sprache.
- Gadget: Jeder Teilnehmer erhält eine Originalschürze des „Ristorante Alla Pieve“.
- Stornierungen: Stornierungen müssen mindestens 2 Tage vor Anfang des Kochkurses mitgeteilt werden, anderenfalls wird eine Stornogebühr von 50% des Gesamtbetrags erhoben.
- Zahlung erfolgt direkt nach dem Kochkurs in bar, per Kreditkarte oder im Voraus per Überweisung.
- Buchung unserer Kochkurse für Gruppen ab 4 Personen, nur mit Kreditkartengarantie.
- Skonti für Gruppen ab 6 Personen.
- Für spezielle Diätwünsche oder Anfragen für andere Fachthemen der Kurse kontaktieren Sie uns unter:
- +39 0577 96 10 28 - info@allapieve.it