

Gran Galà di Natale all'istituto De Filippi

Pubblicato: Martedì 12 Dicembre 2017



Venerdì 15, appuntamento al De Filippi di Varese per il Galà di Natale. L'Istituto alberghiero della Città Giardino si prepara a salutare il 2017 con un ricco calendario di proposte. **Protagonisti saranno gli studenti del quinto anno.**

Dal 26 dicembre, inoltre, verrà aperta la sede di Macugnaga.

Tanti anche i momenti di incontro **nei primi giorni del 2018: sabato 13**, sarà la volta dell'Open Day. Dopo il successo di pubblico dei primi due giorni, verranno presentate le molte proposte che l'istituto offre: dal ristorante sempre aperto al pubblico, al servizio di catering per eventi e banchetti, dalle sale convegni, alle numerose soluzioni personalizzate nel settore della ristorazione, della formazione e dell'ospitalità. **La tre-giorni è pensata per vari target di pubblico** e accoglierà giovani studenti e le loro famiglie.

Dal 9 al 14 e dal 16 al 20 gennaio, inoltre, le classi prime saranno impegnate nel programma di learning professional, una settimana di attività ristorativa e di ospitalità in situazione professionale, accompagnata dalla presenza di docenti. Credo molto in questo tipo di esperienze concrete che prevedono esercitazioni coordinate e guidate da istruttori. La nostra scuola, infatti, accompagna gli studenti che imparano facendo, operando nei laboratori di cucina e di sala-bar e ricevimento”.

Di seguito, il menù del Galà di Natale

Venerdì 15 Dicembre 2017 – 30 Euro

Aperitivo in piedi – Prosciutto crudo di Parma nella morsa, panelle e gnocco fritto; spuntino di Babbo Natale: Mortadella Bologna panettone tostato; panettone gastronomico, burro morbido, farcitura delle feste; salmone affumicato, burro all'aneto. Fritti: mondegghili di vitello, verdure croccanti, chips colorate, arancine allo zafferano. Finger: patata rustica, piovra arrostita; maialino cotto rosa tonnato; insalata russa.

Primi piatti

Trofie ai frutti del mare, aglio olio, peperoncino e prezzemolo.
Risotto alla zucca, ciccioli, tartufo e taleggio

Secondo

Roast beef alla senape, polenta trentina, radicchio tardivo

Per chiudere

Formaggino di capra, confettura di arance
Cioccolampone

H2O e caffè inclusi

DOPO CENA PER FINIRE...

Degustazione di formaggi: confetture alla senape, miele, Parmigiano Reggiano, Caprini del luinese, Gorgonzola al cucchiaino, Toma Ossolana

Dolci: Panettone, salsa al mascarpone e Maraschino, tronchetto di Natale, pastiera napoletana, tiramisù alla cannella, millefoglie ai frutti di bosco, cioccolato fondente a spacco, panna montata, meringhette, biscottini di Natale allo zenzero, clementini, litchi, datteri, frutta secca

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it