



Curso-jantar

O tradicional curso de ceia natalina do Palato ganhou versão especial este ano: agora, além de aprender todas as dicas de receitas superfáceis e glamourosas para arrasar neste fim de ano, o público vai poder mergulhar no clima de Natal e participar da experiência de um jantar completo, com direito a apresentação do trio de cordas da UFAL e ambiente decorado. Selecionado pela dupla Vera Santos e Leo Almeida, o cardápio da noite terá delícias como Mil Folhas de Batata com Bacalhau, Cordeiro com Perfume de Ervas com Arroz de Castanha e Musseline de Mandioquinha e Cake de Amêndoas com Cullis de Frutas Silvestres. Tudo harmonizado com vinhos como os chilenos Montgras Reserva Merlot e Las Casas de Vaqueria Carmenère e o espumante francês Crémant Domaine Collin Brut. Com vagas limitadas, o curso-jantar será realizado no dia 22 de novembro, às 20 horas, no Palato Farol. As vagas são. Informações pelo tel: **2126-3000**.

