



ASTRA LAB

FOOD BEVERAGE SERVICE
CONSULTING



Sabato 3 maggio 2025, dalle 13:00 alle 17:00

Arte del cocktail

Diventa un maestro dei cocktail! Apprendi l'arte di preparare cocktail e aperitivi di grande effetto utilizzando ingredienti semplici, ideali per la tua prossima festa o per una serata tranquilla a casa. Successivamente, assaporeremo i cocktail accompagnati da deliziosi stuzzichini.

"Unisciti a noi e stupisci i tuoi ospiti con cocktail innovativi!"

- Cosmo
- Spritz innovativo
- Cocktail in stile indiano
- Cocktail Zodiac



Sabato 10 maggio 2025, 10:00 – 14:00

Cucinare con le erbe aromatiche – La gamma verde

Scopri l'universo delle erbe e delle spezie! Ti mostreremo come arricchire i tuoi piatti con erbe e spezie fresche, esplorando nuovi orizzonti di sapore. Infine, assaporeremo i piatti preparati accompagnati da un calice di vino selezionato. "Lasciatevi ispirare dalla varietà di verde e cucinate con spezie fresche!"

- Risotto alle erbe selvatiche con parmigiano e olio aromatico
- Gnocchi alle erbe con salsa di gorgonzola
- Trota frita con pesto di prezzemolo e insalata di erbe aromatiche
- Focaccia aromatizzata alle erbe
- Sale alle erbe artigianale e burro alle erbe da asporto

Prezzo: 120 €

Martedì 28 ottobre 2025, dalle 19:00 alle 23:00

Dal naso alla coda

Vi mostreremo come impiegare ogni parte di un animale in modo squisito, dando vita a piatti unici. Apprenderete a valorizzare ogni taglio di carne attraverso l'uso di tecniche sia tradizionali che moderne, realizzando salse deliziose. Infine, assaporerete insieme i piatti preparati in un'atmosfera conviviale.

“Lasciatevi ispirare dalla diversità e sperimentate il piacere sostenibile in tutta la sua completezza!”

- Lingua di manzo in brodo aromatico con rafano e mela
- Spiedino di cuore di pollo grigliato con salsa verde e orzotto
- Hamburger di cervo con cipolle caramellate e ketchup artigianale
- Ravioli di coda di bue stufati in salsa al vino rosso



Sabato 29 novembre 2025, 10:00 – 14:00

Le verdure possono essere estremamente deliziose!

Essere vegetariani può rappresentare molto più di un semplice accompagnamento! Vi mostreremo come valorizzare i sapori genuini delle verdure di stagione. Dopo la preparazione, assaporeremo i piatti insieme in un'atmosfera serena, sorseggiando un calice di vino. Scopri quanto possa essere varia ed entusiasmante la cucina vegetariana!

- Panna cotta di barbabietola affumicata con spuma di rafano
- Ravioli di zucca con burro alla salvia e granella di nocciole
- Ceviche di funghi selvatici con vinaigrette di marroni
- Bistecca di zucca con riduzione di mirtilli rossi e salsa verde alle mandorle

Sabato 13 dicembre 2025, 10:00 – 14:00

Cucina innovativa da AstraLab: il tuo menù, le tue idee, il tuo sapore!

Scopri il corso di cucina personalizzato di AstraLab! La tua creatività è al centro dell'attenzione: scegli cosa cucinare e insieme svilupperemo un menù su misura per le tue esigenze. Dalla selezione degli ingredienti alla preparazione del piatto, apprenderai passo dopo passo come realizzare le tue idee culinarie. Creeremo insieme un'esperienza unica, che vivremo in un'atmosfera conviviale. Che tu desideri provare qualcosa di nuovo o perfezionare le tue ricette preferite, questo corso è progettato appositamente per te!



Kitchen Party all'Astra Lab: cucina, divertiti e goditi!

Cerchi un'esperienza indimenticabile con i tuoi amici? Allora il nostro Kitchen Party all'Astra Lab è esattamente ciò di cui hai bisogno!

Insieme allo chef stellato Gregor Eschgfäller, vi immergerete nel mondo della gastronomia, direttamente nella nostra cucina creativa. In questa festa culinaria privata, preparerete un menù personalizzato in base alle vostre esigenze, apprenderete nuove tecniche e poi gusterete il vostro pasto preparato in casa in un'atmosfera rilassata, accompagnato da un bicchiere di vino pregiato.

✨ Cosa ti attende:

- 5 ore ricche di divertimento, ispirazione e risate
- Cucinare e cenare con Gregor Eschgfäller in persona
 - Menù su misura in base alle vostre preferenze
- Ingredienti di alta qualità, ambiente rilassato, esperienza autentica di degustazione e apprendimento
 - 2 bicchieri di vino a persona inclusi.

Prezzo: 500 € (costo totale per un massimo di 6 persone)

Che si tratti di una festa di compleanno unica, di un dono o semplicemente di una serata con gli amici, il nostro Kitchen Party rappresenta più di un semplice corso di cucina. È un'esperienza gastronomica!

Sede: Astra Lab – Collepietra. Appuntamenti disponibili su richiesta.

Richiedi immediatamente informazioni e inizia a cucinare: info@astra-lab.it

