

SETTEMBRÉ



DOUJA D'OR QUI

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”





SERATE

da non perdere

Dal **6 settembre** fino al **15 settembre 2024** la **Douja d'Or** tornerà a riempire le vie, le piazze e i palazzi del centro storico di Asti permettendo di vivere numerose e imperdibili esperienze legate al vino. **All'interno della rassegna enogastronomica non poteva mancare la nostra Scuola che, per l'occasione, aprirà le porte della sede di Via Asinari 5, ad Asti, per proporre un calendario di eventi imperdibili!**

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”





6
Venerdì
SETTEMBRE

Venerdì 6 settembre 2024: **Open bar** dalle 18.30 alle 21.30 con i drink realizzati con i prodotti dell'azienda locale **Famiglia Cerutti liquori dal 1959** in accompagnamento a finger e specialità del territorio.

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



ME NÙ

6 SETTEMBRE

1 drink, frivolezze della cucina e
agnolotti al plin della Scuola
alberghiera al burro aromatizzato.

APERICENA 15€/PERSONA



“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



Martedì 10 settembre 2024:

Cena a più mani realizzata dai ragazzi/e della Scuola alberghiera di Agliano Terme e Asti e dagli ex allievi/e oggi Chef e Maestri pasticceri di aziende del territorio. In accompagnamento i vini del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. Ore 19.30.

10
Martedì
SETTEMBRE

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



ME NÙ

10 SETTEMBRE

Benvenuto della Scuola Alberghiera

Vitello tonnato della tradizione rifinito al fondo bruno.

Monograno Felicetti rifinito al burro, acciughe, nocciole e briciole di pane al profumo di peperone.

Guanciotta di maiale brasata al miele, cipolline in agrodolce, morbido di patate viola e bietole saltate al burro ed erbe spontanee.

Gianduiotto di nocciola con crema al moscato d'Asti.

35 €/PERSONA
VINI COMPRESI



“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



12
Giovedì
SETTEMBRE

Giovedì 12 settembre 2024:
Cena con **Sua maestà "Il Fritto misto alla piemontese"** in accompagnamento ai vini del Monferrato. Ore 19.30.

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



ME NÙ

12 SETTEMBRE

Antipasto Piemontese con crostone di pane dorato e uovo di quaglia.

Suntuoso fritto misto della tradizione con bagnetto verde.

Zuppetta di lamponi con delizia al limone e cioccolato bianco.

Frivolezze del "giobia" .

**CENA 40 €/PERSONA
VINI COMPRESI**



“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



13 Venerdì
SETTEMBRE

Venerdì 13 settembre 2024:
Open bar dalle 18.30 alle 21.30 con i
drink realizzati con i prodotti dell'azienda
locale **Famiglia Cerutti liquori dal 1959** in
accompagnamento a finger e specialità
del territorio.

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



ME NÙ

13 SETTEMBRE

1 drink, frivolezze della cucina e
agnolotti al plin della Scuola
alberghiera al burro aromatizzato.

APERICENA 15€/PERSONA



Camera di Commercio
Alessandria-Asti



“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”



PRENOTA LA TUA SERATA E VIVI CON NOI UNO STRAORDINARIO VIAGGIO ENOGASTRONOMICO

Tutti gli eventi si terranno nella sede della **Scuola Alberghiera
in Via Asinari 5 Asti.**

Per informazioni e/o prenotazioni telefonare
dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 allo **0141351420** oppure
inviare una mail all'indirizzo **segreteria@afp-collineastigiane.com**

Tutte le serate saranno gestite dagli allievi/e dell'Agenzia di
Formazione professionale Colline Astigiane (Scuola alberghiera di
Agliaio Terme e Asti) e dai partner citati.

“Iniziativa realizzata all'interno della Douja d'Or”

