

CURSOS DE COZINHA "GEMELLI"



Rua Nova da Piedade 99 (esq. Rua S. Bento) - 1200-297 Lisboa
Tel. 213 952 552 Tlm. 919 991 058

cursosdecozinha@augustogemelli.com

www.augustogemelli.com

CALENDÁRIO 2012

2012	TEMA DA AULA	PREÇO
FEVEREIRO		
4	RISOTTO – RECEITAS REGIONAIS ITALIANAS NOVOI	75€
11	O SEGREDO DO "ASSADO" NO FORNO NOVOI	75€
18	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MES	75€
MARÇO		
3	QUEIJO & FORMAGGIO NOVOI	75€
17	COZINHA TOSCANA NOVOI	75€
24	AS "GULOSEIMAS" DO CHEF GEMELLI NOVOI	75€
31	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MES	75€
ABRIL		
21	AS PIZZAS "GASTRONOMICAS" NOVOI	75€
25	SOPAS E CREMES PARA O VERÃO NOVOI	75€
MAIO		
5	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DO MÊS DE ABRIL	
12	MARISCO QUE PAIXÃO! NOVOI	95€
19	A ARTE DA MASSA FRESCA (GNOCCHI)	75€
26	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MES	??€
JUNHO		
7	OS "ANTIPASTI" DA TRADIÇÃO ITALIANA NOVOI	75€
16	FANTASIA VEGETARIANA NOVOI	75€
23	TARTARE & CARPACCIO NOVOI	75€
30	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MES	75€
JULHO		
14	A "CANTINHO" DO CHEF GEMELLI NOVOI	95€
21	PIQUENIQUE GOURMET! NOVOI	80€
28	REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MES	??€

APRESENTAÇÃO DOS CURSOS

Os sabores que aquecem a alma, os cheiros que transmitem ao olfacto a riqueza dos ingredientes, a capacidade de combinar e confeccionar os mais variados produtos, mas sobretudo proporcionar momentos de verdadeiro prazer, esta é a nossa cozinha!

O chefe Augusto Gemelli, abre as portas do seu restaurante a todos que quiserem aprender os segredos da gastronomia italiana e da sua nova cozinha de autor. Nas nossas lições aprenderá desde os princípios básicos da gastronomia italiana, até às últimas tendências da cozinha criativa, e aprendendo a fazer massa fresca, risotto, ou a confeccionar peixe, carne e as mais deliciosas sobremesas. O que acha de uma lição em companhia do seu próprio grupo: colegas, amigos, familiares? As nossas aulas são para todos os que gostam da cozinha e com estilo e paixão querem aprender a cozinhar como o Chef Gemelli. As aulas individuais abrangem a elaboração de 3 ou 4 receitas originais e saborosas. Todos os cursos realizam-se com um mínimo de 6 pessoas e um máximo de 12. O curso único para um grupo completo, de 8 a 12 pessoas, é para grupos de familiares, colegas, amigos ou convidados de empresa. No final haverá um almoço/degustação do menu confeccionado durante a aula em companhia do Chef Augusto Gemelli, que também explicará as harmonizações das receitas com uma pequena selecção de vinhos.

PROGRAMA DA AULA

11h

O ponto de encontro será confirmado por e-mail até 48 horas antes do dia da aula e no caso prevê a compra dos ingredientes poderá ser num mercado tradicional, supermercado ou em uma loja Gourmet, em caso contrario será sempre no Restaurante Gemelli.

12:30h

Chegada ao Restaurante Gemelli e inicio da aula prática com a preparação e a confecção das 4 receitas relacionadas com o tema da aula.

14:00h

É servido o almoço de degustação composto pelas pratos confeccionadas na aula e acompanhados com uma selecção de vinhos portugueses, escolhidos pelo Chef Gemelli

16:30h

Termina o curso com entrega dos diplomas aos participantes

AS AULAS DE COZINHA "G"

FEVEREIRO

"RISOTTO" NOVO!

AS PRINCIPAIS RECEITAS REGIONAIS ITALIANAS

Data aula:

4 de Fevereiro, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

O novo calendário abre com um tema muito procurado pelos alunos dos **cursos de cozinha "G"**. Desta vez o Chef Gemelli nós levará numa viagem a descoberta das receitas regionais da sua terra e obviamente ensinar todos os truques para confeccionar um verdadeiro "risotto italiano".



"ARROSTO" NOVO!

TODOS OS SEGREDOS DE UM BOM ASSADO NO FORNO

Data aula:

11 de Fevereiro, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Quantas coisas boas saem da porta de um forno? Aprenda com o nosso Chef todos os truques para confeccionar um bom assado no forno. **Vitela, porco, pato, borrego** cada tipo de carne tem uma forma diferente de ser assado no forno para dar o seu melhor. Como manter a forma desejada da peça de carne, quando tempera-la, como prepara-la antes de entrar no forno, As suas carnes assadas não serão mais as mesmas depois de ter assistido a esta aula!



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: 18 de Fevereiro, 2012

Horário: 11:00h

Preço: 75€

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição neste dia será replicada uma das aulas do mês de **FEVEREIRO**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

MARÇO

"QUEIJO & FORMAGGIO" **NOVO!**

O QUEIJO, O REI DA MESA!

Data aula:

3 de Março, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

"Devo admitir que sou um viciado em queijos! Pessoalmente acho que a refeição perfeita é uma **selecção de queijos** dos mais variados possíveis, um bom pão caseiro e um copo de vinho!

Sem duvida podemos fazer algo mais interessante na cozinha com este fantástico produto, mas desde que haja **QUEIJO**, por favor! Se também for um de aqueles que não conseguem resistir a este tipo de cheiro..aqui temos a cura certa para si..apareça nesta aula!"



"A COZINHA TOSCANA" **NOVO!**

AS RECEITAS TRADICIONAIS DESTA REGIÃO ITALIANA

Data aula:

17 de Março, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

As verdes colinas regadas pelas estradas de terra batida que marcadas pelos ciprestes levam até as portas de "bellissime" casas de campo. Sem duvida esta a imagem mais clara da beleza da região italiana da **Toscana**. **Firenze, Siena, Lucca, Pisa** e muitas outras cidades que deixam estupefactos os turistas e apaixonam pessoas de todo o mundo. Neste cenário quase mágico existe uma tradição gastronómica muito especial que o Chef Gemelli ilustrará nesta aula. Quer viajar até Toscana sem sair de Lisboa?



"AS GULOSEIMAS DO CHEF GEMELLI" **NOVO!**

OS CLASSICOS DA NOSSA PASTELARIA

Data aula:

24 de Março, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

75€

Programa:

Pela primeira vez nos nossos cursos apresentamos uma aula dedicada aos doces. O Chef Gemelli mostrará algumas das sobremesas de sua autoria que fizeram a felicidade dos seus clientes mais gulosos.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: 31 de Março, 2012

Horário: 11:00h

Preço: 75€

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição neste dia será replicada uma das aulas do mês de **MARÇO**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

ABRIL

"AS PIZZAS GASTRONOMICAS"! **NOVO!** COMO PREPARAR UMA PIZZA "GOURMET"

Data aula:
21 de Abril, 2012

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

O universo das pizzas tem sofrido uma transformação em nome da cozinha requintada e assim uma tela branca como um disco de massa pode mudar numa base neutra ou aromatizada onde os mais diferentes ingredientes façam a felicidade dos paladares mais refinados.



"SOPAS E CREMES PARA O VERÃO"! **NOVO!** RECEITAS ALTERNATIVAS PARA UM PRATO TRADICIONAL

Data aula:
25 de Abril, 2012

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

Quem não gosta de uma boa sopa para uma refeição substancial mas também mais leve. Os participantes desta aula prepararão um autêntico menu degustação de sopas e cremes confeccionadas a partir dos ingredientes frescos que nós entrega o verão e com um estilo gastronómico mais moderno.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DO MÊS DE ABRIL

Data aula: 5 de Maio, 2011

Horário: 11:00h

Preço: 75€

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição neste dia será replicada uma das aulas do mês de **ABRIL**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.



MAIO

MARISCO QUE PAIXÃO! **NOVO!**

QUEM CONSEGUE RESISTIR A UMA "MARISCADA" ENTRE AMIGOS?

Data aula:

12 de Maio, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

95€

Programa:

Depois do sucesso da aula do calendário passado "Camarão que paixão", vamos abrir a jogada com um curso dedicado ao alimento provavelmente mais amado dos portugueses. O Chef Gemelli seleccionará 4 variedades de mariscos para mostrar-vos algumas receitas inovativas para surpreender os vossos amigos, na próxima "mariscada"



A ARTE DA MASSA FRESCA

APRENDA A FAZER MASSAS E TAMBEM... "GNOCCHI"

Data aula:
19 de Maio, 2012

Ponto de encontro:
11:00h no Restaurante Gemelli

Preço:
75€



Venha a aprender como fazer **FETTUCCINE, TAGLIOLINI, PAPPARDELLE, RAVIOLI** e sobretudo **"GNOCCHI"**. Conheça a forma de amassar, esticar, rechear e também comer as vossas próprias "pastas". Para os apaixonados das massas fresca italiana, uma ocasião única!

REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: 26 de Maio, 2012

Horário: 11:00h

Preço: conforme a aula que será repetida €

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição neste dia será replicada uma das aulas do mês de **MAIO**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

JUNHO

OS "ANTIPASTI" DA TRADIÇÃO ITALIANA

PETISCAR A ITALIANA

Data aula:
7 de Junho, 2012

Ponto de encontro:
11:00h

Preço:
75€



Quantas vezes viajando em Itália experimentaram uma mesa de "antipasti" numa verdadeira "trattoria" ou ainda melhor em uma casa de italianos? Se quiser relembrar aqueles sabores ou aprender a **cozinha italiana dos petiscos**, tem só que inscrever-se a esta aula.

FANTASIA VEGETARIANA NOVO!

UMA REFEIÇÃO FORA DO NORMAL

Data aula:
16 de Junho, 2012

Horário:
11:00h

Preço:
75€

Programa:

Cores e sabores frescos são combinados com perícia e fantasia para umas receitas que além de uma **alimentação mais saudável**, levarão a vossa mesa a alegria da **natureza** e os seus produtos.



"TARTARE & CARPACCIO"! NOVO!

PARA QUEM GOSTA DE COMER..CRÚ!

Data aula:
23 de Junho, 2012

Horário:
11:00h

Preço:
75 €

Programa:

Desde alguns anos com a chegada em força da cozinha japonesa em Portugal, começamos a apreciar o sabor de **carne e peixe** também numa versão "**em cru**" o ligeiramente marinados. Além dos famosos sushi e sashimi de origem oriental, existem outras culturas gastronómicas que possuem pratos preparados a partir de proteínas e vegetais não cozinhados.

Se já fez um aula de cozinha oriental e gosta de cozinhar de forma mais natural possível os seus alimentos, não pode perder a oportunidade de conhecer outras formas de comer..crú!



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: **30 de Junho, 2012**

Horário: **11:00h**

Preço: **75 €**

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição neste dia será replicada uma das aulas do mês de **JUNHO**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.

JULHO

O "CANTINHO" DO CHEF AUGUSTO GEMELLI!

ESPECIAL!

...ONDE NUNCA IMAGINARAM DE ESTAR A COZINHAR!

Data aula:

14 de Julho, 2012

Horário:

A definir

Preço:

95 €

Programa:

Descubra o "cantinho" segredo do Chef Augusto Gemelli com vista sobre a Serra de Sintra. Seja entre os primeiros em participar ao novo projecto de aulas que o nosso chefe esta elaborando. Este curso é limitado a **8 inscrições** que serão confirmadas só no dia **1 de Junho 2012**.



"PIQUENIQUE GOURMET"! **NOVO!** FINGER FOOD PARA ALMOÇAR AO AR LIVRE

Data aula:

21 de Julho, 2012

Horário:

11:00h

Preço:

80 €

Programa:

Sem dúvida nesta altura do ano é muito mais agradável petiscar na praia, num parque ou em outro sítio ao ar livre que estar fechados num restaurante. Se gostar de ter um momento diferente com os seus familiares ou amigos, nesta aula poderá aprender como preparar um menu adaptado para comer fora de casa e depois degusta-lo num verdadeiro "piquenique" em companhia do Chef Gemelli.



REPETIÇÃO DE UM DOS CURSOS DESTE MÊS

Data aula: 28 de Julho, 2012

Horário: 11:00h

Preço: conforme a aula que será repetida €

Programa:

Conforme os vossos pedidos de inscrição neste dia será replicada uma das aulas do mês de **JULHO**. Inscreva-se enviando um e-mail na nossa **lista de espera** e aguarde a disponibilidade pela repetição do curso GEMELLI onde gostaria participar.



VOUCHER-OFERTA AULA DE COZINHA GEMELLI



UMA PRENDA DIFERENTE...

Para um aniversário, para o Natal ou para outra ocasião especial, ofereça um dos nossos **cursos de cozinha "G"**.

Peça um **voucher personalizado e assinado pelo Chef Augusto Gemelli** que permitirá a quem recebe a sua prenda de escolher uma qualquer das aulas do calendário em vigor. O participante terá a oportunidade de ir às compras à procura dos melhores ingredientes, passar umas horas na cozinha do nosso restaurante cozinhando e aprendendo as receitas com o nosso Chef.

Depois de um almoço degustação com todos os alunos, no final da experiência, será entregue ao destinatário da sua prenda, um diploma de participação nos cursos "G".

O utilizador do voucher receberá no dia que frequentará o curso escolhido o **avental oficial "Gemelli"** e se quiser enriquecer a sua oferta poderá também adquirir o **livro do Chef Gemelli autografado**, a um preço muito especial

A SUA AULA DE COZINHA "G" A ESCOLHA

Num ocasião particular, uma festa, uma comemoração ou para uma acção de "team building", reserve a sua aula de cozinha "G" para um grupo de amigos, colegas ou familiares. Peça mais informações através do nosso endereço de e-mail.

Voucher para uma aula "G"

(valido durante todo o calendário 2013)

85€ *

* No caso de o beneficiário escolher uma aula de valor superior poderá inscrever-se pagando a relativa diferença. No caso precisar de factura, será acrescentado o valor do IVA 23%.

RESERVAS E INSCRIÇÕES

Antes que mais contacte-nos para verificar a disponibilidade no curso escolhido.

CONTACTOS

E-MAIL cursosdecozinha@augustogemelli.com

TLM. +351 919 991 058

INSCRIÇÃO

Uma vez recebida a nossa confirmação que existem vagas na aula desejada, para proceder a sua inscrição é muito simples. Envie-nos um e-mail indicando:

- nome completa de quem participa
- um contacto de telemóvel
- o comprovativo da transferência do valor da inscrição

PAGAMENTO

A inscrição só é válida com pagamento até 3 dias antes do curso através de dinheiro ou transferência bancária

NIB 0010 0000 3175 7370 00297

A confirmação da inscrição será enviada só depois do envio do comprovativo da transferência para o nosso endereço de e-mail.

DESCONTOS

Ex-alunos 5%

Inscrição de 2 aulas 10%

Inscrição de 3 ou mais aulas 15%

Inscrições a partir de 3 pessoas na mesma aula (não grupo) 20%

Reserva de grupos de 10 a 12 pessoas 25%

ANULAÇÃO

Os cursos individuais só vão avante com um número mínimo de 6 pessoas, caso contrário a aula será adiada ou o pagamento restituído

Para anulações individuais agradece-se a informação 5 dias úteis antes do curso com restituição do pagamento. Caso contrário perde o pagamento feito. Também damos hipótese de substituição do participante por alguém da família, amigo, etc.

Neste caso agradecemos a participação antecipada do facto no mínimo com 3 dias úteis antes da data do curso.

INSCRIÇÃO DE GRUPO

A marcação para grupos é válida só com o pagamento até 15 dias antes.

Para cancelamento de inscrições de grupos:

Uma semana antes: restituição completa do pagamento

10 Dias antes: restituição de 70%

5 Dias antes: restituição de 50%

Depois dessa data não haverá restituição do valor das inscrições

ESTACIONAMENTO Oferecemos estacionamento gratuito próximo do restaurante Gemelli para alunos inscritos, favor informar no momento da inscrição.

O LIVRO COM TODAS AS RECEITAS DO CHEF



Para todos os cursistas que quiserem saber mais da nossa cozinha, poderão no momento da inscrição, adquirir o livro

“A Cozinha Italiana de Chef Gemelli”
ao preço especial de
15 €

Favor fazer encomenda junto com a inscrição.

AVENTAL OFICIAL DOS CURSOS “GEMELLI”



Em cada inscrição a uma das nossas aulas, receberão em oferta o nosso avental oficial "GEMELLI".

Se pretender adquiri-lo normalmente o preço é de 15 €