

Park Hotel Puigcerdà



Prensa

Workshop Pirineus de Girona

L'acció de producte PIRINEU DE GIRONA, que va tenir lloc el passat 23 d'octubre de 2007 a la ciutat de Santa Cruz de Tenerife a l'hotel Mencey i on CUINA PIRINENCA DE Cerdanya va preparar un formidable àpat per als participants del WORKSHOP amb productes autòctons de la comarca de la Cerdanya va ser tot un èxit. Els cuiners Patric Orriols de L'HOTEL PARK de Puigcerdà, Núria Mensa de CAL SABATER de Bolvir, i Frederic Merino de CAL FUXET d'Aransa van preparar un seguit de plats que van deleitar als diferents assistents de l'acte. El menú triat per la ocasió oferia un entrant d'embotits i formatges de la comarca, crema de ceps amb cruixents de pernil del país, tiró amb naps caramel·litzats i reducció de taronja i un semifred de mel i mató amb un fons de coulis de fruites del bosc amb cobertura de xocolata. A l'hora dels cafès es van oferir diferents entreteniments on s'hi podia trobar els coneguts cerdans. CUINA PIRINENCA DE Cerdanya vol apostar fermament per la qualitat del producte local i donar-lo a conèixer allà on sigui possible ja que la comarca de la Cerdanya a més d'oferir tot un seguit de recursos naturals i culturals molt atractius per al visitant també té una gastronomia molt rica i d'alta qualitat que fan de la nostra comarca d'un destí gastronòmic molt important. Santa Cruz de Tenerife.



Prensa

Workshop Pirineos de Girona

La acción de producto PIRINEO DE GIRONA, que tuvo lugar el pasado 23 de octubre de 2007 en la ciudad de Santa Cruz de Tenerife en el hotel Mencey y donde COCINA PIRENAICA DE CERDANYA preparó una formidable comida para los participantes del WORKSHOP con productos autóctonos de la comarca de la Cerdanya fue todo un éxito. Los cocineros Patric Orriols del HOTEL PARK de Puigcerdà, Núria Mensa de CAL SABATER de Bolvir, y Frederic Merino de CAL FUXET de Aransa prepararon una serie de platos que deleitaron a los diferentes asistentes del acto. El menú escogido por la ocasión ofrecía uno entrando de embutidos y quesos de la comarca, crema de ceps con cruixents de jamón del país, tiró con nabos caramelizados y reducció de naranja y uno semifrío de miel y mató con un fondo de coulis de frutas del bosque con cobertura de chocolate. A la hora de los cafés es ofrecieron diferentes entretenimientos donde se podía encontrar los conocidos cerdans. COCINA PIRENAICA DE CERDANYA quiere apostar firmemente por la calidad del producto local y darlo a conocer allí donde sea posible ya que la comarca de la Cerdanya además de ofrecer todo una serie de recursos naturales y culturales muy atractivos para el visitante también tiene una gastronomía muy rica y de alta calidad que hacen de nuestra comarca de un destino gastronómico muy importante. Santa Cruz de Tenerife.



Park Hotel Puigcerdà



Press

Workshop Girona Pyrenees

The PYRENEES product action OF GIRONA, that took place on last October 23, 2007 in the city of Santa Cruz de Tenerife in the hotel Mencey and where PYRENEAN KITCHEN OF CERDANYA prepared one formidable food for

participants of the WORKSHOP with indigenous products of the region of the Cerdanya was a real success. Cooks Patric Orriols of the HOTEL PARK of Puigcerdà, Núria Mensa de CAL SABATER de Bolvir, and Frederic Merino de CAL FUXET de Aransa prepared a series of dishes that delighted to different assistants of the act. The picked menu for the occasion offered one entering of cold meats and cheeses of the region, cream of ceps with crunchy of ham of the country, threw away with caramelized and reduction turnips of orange and one semicold of honey and it killed with a fund of coulis of fruits of the forest with coverage of chocolate. When coffees is offered different entertainments where it you could find acquaintances cerdans. PYRENEAN kitchen OF CERDANYA wants to bet firmly for the local product quality and to give it to be known there where he is possible since the region of the Cerdanya in addition to offering all a series of natural resources and cultural very attractive for the visitor also has a very rich and high quality gastronomy that do of our region of a gastronomic destination very important. Santa Cruz de Tenerife.



Presse

Workshop Pyrénéen de Girona

L'action de produit PYRÉNÉEN de GIRONA, qui a eu lieu le passé 23 octobre 2007 dans la ville de Sainte Croix de Tenerife dans l'hôtel Mencey et où CUISINE PYRÉNÉENNE de CERDANYA a préparé un repas redoutable pour les participants du WORKSHOP avec des produits autochtones du secteur de la Cerdanya a été tout un succès. Les cuisiniers Patric Orriols de l'HOTEL PARK of Puigcerdà, Núria Mensa de CAL SABATER de Bolvir, et de Frederic Mérimos de CAL FUXET d'Aransa ont préparé une série de plaques qui ont enchanté aux différents collaborateurs de l'acte. Le menu choisi par l'occasion offrait un en entrant de marqueteries et fromages du secteur, crème de ceps avec craquants de jambon de pays, a jeté avec des navets caramélisés et de la réduction orange et semifroid de miel et a tué avec un fonds de coulis de fruits de la forêt avec couverture de chocolat. Au moment des cafés il est ils ont offert différents divertissements où il pouvait être les connaissances cerdans. CUISINE PYRÉNÉENNE de CERDANYA veut parier fermement sur la qualité du produit local et le faire connaître là où elle est possible puisque le secteur de la Cerdanya en plus d'offrir toute une série de ressources naturelles et culturelles très attrayantes pour le visiteur a aussi une gastronomie très riche et de haute qualité qu'ils font de notre secteur d'un destin gastronomique très important. Santa Cruz de Tenerife.

