



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUÍ
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamseguí.com
marta@cuinamseguí.com

Benvolguts alumnes;

L'Escola de Cuina **Montserrat Seguí** us informa del darrer curset monogràfic corresponent al curs 2.016-2017:

CURSET INTENSIU DE CUINA D'ESTIU

Curs a càrrec de Marta Queralt i Seguí (Professora i Directora de l'Escola)

Una classe a la setmana de tres hores de durada.

Elaboració de plats capritxosos, sorprenents i actuals.

Cuina bàsica amb un toc d'originalitat que ens proposa solucions refrescants per a l'estiu.

PROGRAMA

Dimarts 27, Dimecres 28 i Dijous 29 de juny

Tapeta de musclos en escabetx suau
Amanida de verds, cherrys, fruita seca, formatge de Maó i pa de xapata
Tallarines amb tomàquet rostit amb all, recuit i olives de kalamata
Mousse de iogurt, sorbette de mango i peta zetas

Dimarts 4, Dimecres 5 i Dijous 6 de juliol

Amanida de seitons amb ketchup de maduixots i tomàquet
Mil fulls d'albergínia, carbassó i burratta
Cues de gamba i rap sobre oli de festucs i compota de tomàquet
Cremós de llimona, pera, crostons d'ametlla i coco sec

DIES I HORARIS a escollir

DIMARTS NIT de 19'30h a 22'30h	27 de juny i 4 de juliol
DIMECRES TARDA de 17'00h a 20'00h	28 de juny i 5 de juliol
DIJOURS MATÍ de 10'30h a 13'30h	29 de juny i 6 de juliol

PREUS

60€ curs sencer (dues classes) / 35€ Classe solta (Sempre i quan hi hagi places vacants)

Inclou receptes i degustació de totes les demostracions

Per inscripcions agraiem que us poseu en contacte amb la Secretaria de l'Escola.
Aprofitem l'avinentesa per saludar-vos i desitjar-vos unes molt bones vacances.