



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

Barcelona, novembre de 2017

Benvolguts alumnes;

Ens adrecem a vosaltres per anunciar-vos un monogràfic especial que es durà a terme a l'Escola de cuina "Montserrat Seguí"

Curs de Tapes de Nadal

Es tracta de cuinar tapes creatives i actuals tot respectant les bases de la cuina tradicional.

PROGRAMA

Sopeta d'escudella i carn d'olla amb mandonguilles trufades i cigronets

Xarrup de mousse de micuit d'ànec amb compota de poma i festuc garrapinyat

Croqueta de marisc amb cruixent d'ametlla

Bombó de panacotta de formatge gorgonzola i pera

DIES I HORARI (a triar)

*Dijous 30 de novembre de 19'30h. a 22'30h.
Divendres 1 de desembre de 10'30h. a 13'30h.*

PREU

30.- euros

Inclou dossier amb receptes i tastet de totes les demostracions.

Per més informació i inscripcions us agraiem que us poseu en contacte amb la Secretaria de l'Escola.

La Direcció