



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

Barcelona, octubre de 2018

Benvolguts alumnes;

Ens adreçem 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

Crema de bolets, ravioli de botifarra negra i gambes

Galeta amb medalló de micuit i mandarina

Broqueta de vieira amb vinagreta de mel i fruits secs

Croqueta de confit d'ànec amb poma i canyella

DIES I HORARI (a triar)

*Dijous 8 de novembre de 19'30h. a 22'30h.
Divendres 9 de novembre 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