



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 2.018-2019:

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 25, Dimecres 26 i Dijous 27 de juny

Amanida de filets de sardina amb mozzarella de búfala, codony i oli de pinyons
Empedrat amb mongeta de Santa Pau, llagostins i carbassó
Coca de formatge idiazábal amb verduretes
Flam, recuit de drap i gelat de carquinyolis

Dimarts 2, Dimecres 3 i Dijous 4 de juliol

Crema freda de múrgules amb pernil ibèric
Verdures a la planxa amb carpaccio de bacallà, formatge brie i melmelada de tomàquet
Rigatoni farcit amb brandada de rap, salsa d'escalivats i oli de tòfona
Gelat de mascarpone amb cruixent de galeta i culis de fruita vermella

DIES I HORARIS a escollir

DIMARTS NIT de 19'30h a 22'30h	25 de juny i 2 de juliol
DIMECRES TARDA de 17'00h a 20'00h	26 de juny i 3 de juliol
DIJOUS MATÍ de 10'00h a 13'00h	27 de juny i 4 de juliol

PREUS

65€ 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.