

# CURSO DE MINI HAMBURGUESAS



*Para empezar, deliciosos sandwiches variados:*

*Pepino con crema de queso y menta*

\*\*\*\*

*Coronation chicken*

\*\*\*\*

*Salmón ahumado con salsa tártara*

\*\*\*\*

*Mayonesa + huevos+ brotes de mostaza*

\*\*\*\*

*Lacón con mostaza en grano*

\*\*\*\*

*Para seguir:*

*Mini croissant relleno de pavo braseado, queso camembert y trufa*

\*\*\*\*

*Mini croissant italiano (salami, pesto, mozzarella, tomate y cebollita encurtida)*

\*\*\*\*

*Para terminar:*

*Hamburguesa de salmón con cebolla roja, miel y rabanito picante, aguacate y una deliciosa crema de mostaza y eneldo*

\*\*\*\*

*Hamburguesita de atún con pepino agridulce, shiso verde y salsa de soja*

\*\*\*\*

*Hamburguesita de pato con cebolla agridulce, micuit de pato y crema fría de yogurt griego y mostaza savora*

\*\*\*\*

*Hamburguesita ibérica con muselina de ajos, rúcula y queso Idiazabal*

\*\*\*\*

13  
dic

¡Apúntante ya en el 669 049 854 o en el mail [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: **145 € IVA incluido**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **13 de diciembre de 10:30 hrs a 15:30 hrs**. Degustación de platos a partir de las **14:30 hrs**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.