

HAMBURGUESAS CON SUS GUARNICIONES Y CREMAS



Para dar la bienvenida

Montadito trufado en pan de brioche con crema de trufa y queso, jamón y huevo de codorniz frito.

Receta del pan vienés ideal para hacer hamburguesas.

Menu

Hamburguesa de pollo gratinada con queso azul y tomates.

Filete ruso con salsa barbacoa y patatas chips.

Mini hamburguesa de Cordero con berenjenas, dip de yogurt y hummus.

Hamburguesa de magret de pato con cebolla caramelizada, foie y crema fría de mostaza en tosta crujiente de pan tramezzino.

Hamburguesa de atún con pepinos agridulces, brotes de soja y hojas de shiso.

Hamburguesa de solomillo con muselina de ajos asados y cebollita confitada.

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 150 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **sábado 6 de mayo de 10:00 h a 14:30 h.** Almuerzo de servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

6
may