



L'école de
pâtisserie

PANADERÍA

LUNCH GOURMET

Duración: **2 días**

Traer de preferencia filipina, mandil o bata.

Incluye recetario, materia prima, diploma, porción de degustación para llevar.

•El Nórdico (P.1)

Pan Bagel, queso crema a las finas hierbas, salmón gravlax al hinojo, supremas de cítricos y hojas de endivias.

•El de Granja (P.3)

Pan Baguette, pimiento rojo y amarillo asado y marinado, queso de cabra, tocino crujiente y jitomate fresco.

•El Banderilla (P.4)

Pan baguette, brocheta de pollo marinada a la mostaza y miel, con pimiento verde y cebolla asadas, mostaza de Dijon y germen de alfalfa.

•Club del mar (P.5)

Pan de caja blanco, relleno de camarones con mayonesa y hierbas finas, lechuga y huevos duros picados.

•Roastbeef Wrap (P.7)

Pan árabe, palitos de mango, rebanadas de Roastbeef, mermelada de cebolla morada y hojas de lechuga.