

WORKSHOP DE
LIDERAZGO
CREATIVO
CON PIPE STEIN

16 OCTUBRE

BURDEOS - EL PINAR

El menú consiste de entrada, plato principal, postre y bebidas sin alcohol.

Entradas

- Rebozados de mar
- Rabas
- Buñuelos de algas
- Miniaturas
- Cazuela de mejillones
- Chapati (jamón, queso, rúcula y tomate)

Plato principal

- Risotto de mariscos y raviolones de boniato, zanahoria y calabacín con masa de chía

Postres

- Cheesecake
- Brownie de chocolate con helado de crema

Bebidas sin alcohol (disponible durante toda la jornada)

- Jugos naturales
- Naranja
- Limonada
- Limonada con jengibre y menta
- Licuados multifruta
- Agua con y sin gas
- Refrescos

Coffee break

- Café
- Té
- Cortado
- Jugo de naranja
- Licuados naturales
- Yogur con granola y frutilla
- Tostones con palta y huevo revuelto
- Bagel de jamón crudo y queso philadelphia
- Tostado clásico de jamón y queso
- Pastafrola de dulce membrillo
- Torta húmeda de naranja

En caso de que algún participante necesite, por razones de dieta o salud, una variante en el menú, agradecemos comunicar con antelación a info@humanbusiness.biz o llamando al 2903 4527.