

HAMBÚRGUER ARTESANAL

Saiba como preparar o melhor e mais suculento hambúrguer!

Aprenda neste curso técnicas e segredos de como grelhar, fritar, fornoar, preparar o pão, elaborar molhos e acompanhamentos para o seu hambúrguer, como: maionese artesanal, cebola caramelizada, batatas rústicas e muito mais!

Tipos de carne: costela bovina, picanha bovina, cordeiro, frango e vegano.

Turma exclusiva para mulheres!

Data: 06/08 (terça-feira) | 18h30 às 22h30

Local: Choupana Grande - ARWEG



Investimento por pessoa:

Associada ARWEG: R\$ 45,00

- Inscrição pelo site www.arweg.com.br > Inscrição Eventos
- Pagamento até 22/07: transferência bancária ou depósito, mais informações na página de inscrições.

Vagas limitadas - 20 pessoas por turma.

Em caso de dúvidas, entre em contato com
Jozias Maciel - 99626-1600 (WhatsApp).