



Maitre y Sommelier

Temporada 2019-2020

Curso de Cata y Maridaje de Cervezas Artesanas con Menú Gourmet y Sumiller:

en Restaurante de Calidad+, Ubicación+ y con Sala Privada:



Calle Zaragoza, 20. Sevilla

Menú Gourmet y Cervezas Artesanas y Premium:
(España, Bélgica, Alemania, etc)

Detalle: **Comida Maridaje o Cena Maridaje** (simultáneo):

...

Bao de pato, foie y hoisin de naranja

Maridaje: Cervezas de Cebada/Cervezas de Centeno/Cervezas de Trigo

...

Steak Tartar en Bomba de patata y mostaza

Maridaje: Cervezas Lager Extra

...

Ceviche de Corvina con maíz garrapiñado y espuma de leche de tigre

Maridaje: Cervezas IPA/Doble Ipa/Saison

...

Bacalao al pilpil de miel con espinacas salteadas y macadamia

Maridaje: Cervezas Imperial Porter/Stout

...

Milhojas de abanico Ibérico con jamón y queso de cabra

Maridaje: Cervezas Triple Malta de Abadía

...

Bizcocho de especias, compota de zanahoria y helado de queso

Maridaje: Cervezas de Autor/Lámbicas

...

Nota: Diseño, Organización, Gestión y Realización: Maitre y Sommelier, S.L.

Menú diseñado por Maitre y Sommelier y Chef Ejecutivo Rest. Taberna del Alabardero.

*** Menú adaptable disponible: celíacos, vegetarianos, veganos, intolerantes a lactosa...**

...

Para Grupos, Empresas, solicítenos propuesta y presupuesto:

