

Teresa pon la mesa

 ${\sf Catering} \cdot {\sf Talleres} \ {\sf de} \ {\sf cocina} \cdot {\sf Experiencias} \ {\sf gastron\'omicas}$

Avda. de Burgos, 42 local 2

 $608218197 \cdot info@teresaponlamesa.com$

www.teresaponlamesa.com

CAMPAMENTO DE VERANO 2019				
SEMANAS: 24 - 28 JUNIO · 1 -5 JULIO · 8 - 12 JULIO · 15 - 19 JULIO				
DE LUNES A VIERNES DE 9:00 A 14:00 HORAS				
PARA NIÑOS ENTRE 5 Y 12 AÑOS				
24 junio: Gazpacho - Albóndigas - Mousse de chocolate	25 junio: Pasta casera con tomate y verduras - Merluza al vapor - Sorbete de mango	26 junio: Ensalada de quinoa - Sanjacobos - Bolitas de sandía y melón	27 junio: Risotto marinero - Tartar de tomate - Brocheta de fruta	28 junio: Puré de verduras - Hamburguesas - Coulant de chocolate
1 julio: Salmorejo con huevo - Pincho moruno y ensalada - Trufas	2 julio: Lasagna bolognesa - Ensalada de coliflor - Smoothie de frutas	3 julio: Puré de guisantes - Pizza casera - Triffle de frutos rojos	4 julio: Arroz tres delicias - Hamburguesa de corvina - Macedonia	5 julio: Gazpacho de fresas - Fingers de pollo con zanahorias - Brownie
8 julio: Ensalada de alubias - Salmón en papillote - Natillas	9 julio: Gnocchis con queso - Ensalada verde - Brocheta de fruta	10 julio: Crema de puerros - Pagú de ternera con patatas - Arroz con leche	11 julio: Pisto - Huevo poché con picatostes - Crçêpes con frutas y sirope de arce	12 julio: Guacamole - Burritos de pollo y verduras - Macedonia tropical
15 julio: Lomo asado a la sal - Tortilla vaga de verduras - Tiramisú de chocolate	16 julio: Ensalada campera - Merluza en salsa verde - Carpaccio de frutas	17 julio: Pasta rellena - Tartar de aguacte y tomate - Mousse de limón	18 julio: Musaka - Brochetas de langostinos - Teja con fruta	19 julio: Arroz caldoso con presa ibérica y trigueros - Ensalada caprese - Cookies

Reservas: 100% del total por adelantado

1 día: 40,00 e, 1 semana: 160,00 e, 4 semanas 560,00 e

Hermanos: -10 % descuento ES51 0081 5077 7000 0173 8784