



WORKSHOP

HAMBÚRGUER

ARTESANAL

Aprenda técnicas e segredos de como grelhar, fonear, preparar o pão, elaborar molhos e acompanhamentos como maionese artesanal com várias opções de sabores, cebola caramelizada, e ainda deixar seu hambúrguer mais suculento.

Tipos de carne: costela bovina, picanha bovina, cordeiro, frango com linguiça Blumenau, sanduíche de entrecôte bônus e Burger insano.

Degustação de todos os preparos!

Turma 1: 10/06 (segunda-feira)

Turma 2: 11/06 (terça-feira)

Turma 3: 17/06 (segunda-feira)

Horário: 18h30 às 22h30 | **Local:** Choupana do Campo
Mestre: Jozias Maciel

Inscrições limitadas: 25 por turma

www.arweg.com.br>Inscrição > Eventos

Investimento: Associado ARWEG - R\$ 80,00

Pagamento: via PIX no ato da inscrição.