

15/09

às 19h, na AFBDMG



Angu à Baiana

Gastronomia ..

.. com eles

*Aula prática com degustação completa
com Guilherme Carlone e Eric Guzella*

Af 
BDMG

Associação dos Funcionários Ativos
e Aposentados do BDMG

A EXPERIÊNCIA

Uma experiência gastronômica conduzida pelos chef de cozinha Guilherme Carlone e Eric Guzella, combinando conhecimento técnico e degustação ao final da atividade.

Os associados irão acompanhar a apresentação dos ingredientes, as técnicas de preparo e a execução do prato do início ao fim. Ao final, os pratos são finalizados e servidos, com estrutura completa de louças, talheres, copos e bebidas.

O QUE ESTÁ INCLUSO

Equipe e aula - 2 cozinheiros durante todo o evento, com ministração completa da aula gastronômica.

Estrutura de serviço.

Bebidas - Vinho tinto, água mineral com e sem gás e suco de laranja.

PRATO ESCOLHIDO

Angu à Baiana- Prato com forte identidade da culinária brasileira.

INVESTIMENTO

Associado: R\$ 150,00

(Custeio AFBDMG: R\$ 35,00 | Valor total: R\$ 185,00)

QUEM PODE PARTICIPAR E LOCAL

Exclusivo para os homens associados. Vagas limitada a 20 pessoas.

Local: AFBDMG - 10ª andar, às 19hs

INSCRIÇÃO E PRAZO

Com a Ana Luiza até o dia 08/09 pelo Whatsapp 3199607-6323 ou 31 3166-2666.