

COMO IMPLEMENTAR UNA CARTA VEGANA EN RESTAURANTE



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 5 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conseguir una propuesta de carta vegana atractiva a los clientes para así poder implementar la oferta de la sala

CONTENIDOS

Contenido:
PROPUESTA DE CARTA

PARA PICAR

Flores de alcachofa con aceite de trufa y escamas de sal
Brochetas de Heura y verduras con salsa chimichurri

ENTRE-PANES

Quesadilla de Sobrasada y queso
Sandwich de tempeh BBQ, cebolla caramelizada y pimiento escalibado
Wrap de Heura con Humus, aguacate y verduras asadas
Tacos de verduras braseadas con aguacate y pico de gallo

HAMBURGUESAS

Classic Burger
Pulled Burger