

AULA DE APLICACIÓN
“M. PHILIPPE GERONDEAU DRUKKER”



¡BIENVENIDOS!

Festival de Alsacia
Por los chefs
Philippe Marcelin
y
Jean-Pierre Couderc

MENÚ

Tarte à l'oignon
Tartaleta de cebolla

Tarte flambée
Tarta fina de crema y tocino

Geromettes au Munster
Choux al queso Munster



Fricassée d'escargots et de champignons à la choucroute
beurre de bière aux fines herbes
Cazuela de escargots y champiñones con choucroute, mantequilla
Cerveza a las finas hierba

Ou *Bouchée a la reine,*
Vol-au-vent de ave , salsa cremosa de champiñones

Ou *Fleischnecke dans un consommé a la brunoise de légumes*
Espiral de pasta alsaciana en consomé y verduras



Pot au feu á l'alsacienne, sauce au raifort
Olla cocida estilo alsaciano, salsa de raíz fuerte

Ou *Fricassée de volaille au pinot noir, potée de légumes au chou*
Guisado de ave al vino tinto, cazuela de verduras en hoja de col

Ou *Mousseline de poisson aux cuisses de grenouille façon Haeberlin, pépinettes grand*
mère á la crème

Mousse de pescado con ancas de ranas
estilo Haeberlin, rissini a la crema



Crêpes Suzette
Crepas flameadas

Ou *Aumônières aux fruits poêlés, à la framboise sauvage « Massenez »*
Costalito de frutas rojas, salsa de frambuesa salvaje

Ou *Tarte aux pommes á l'alsacienne*
Tradicional tarta de manzana alsaciana

COSTO DE RECUPERACIÓN \$ 260.00

Nota: La elaboración de la comida y bebidas, así como el servicio de nuestra aula de aplicación están realizados por nuestros alumnos de esta institución. Les recordamos que los alumnos están en proceso de ser profesionales por lo que les pedimos de antemano disculpas por cualquier irregularidad en la calidad en el servicio. Agradecemos no dejar propina a los alumnos, su calificación es su mejor recompensa.