



Erasmus+



**PROJEKT ERASMUS+
"POLSKI UCZEŃ,
HISZPAŃSKI STAŻ,,
2016**



RESTAURACJA „LA MAMUNIA”

RESTAURACJA „LA MAMUNLA” POŁOŻONA
ZALEDWIE KILKA MINUT OD GRANADY,
W EL JUNCAL, JEST IDEALNYM MIEJSCEM DO
ORGANIZACJI WSZELKIEGO RODZAJU IMPREZ I
SPOTKAŃ TOWARZYŃSKICH



***W TEJ PRZESTRZENI ZNAJDUJĄ SIĘ
PEŁNE UROKU OGRODY***



**RESTAURACJA ZAOPATRZONA JEST
W 3 KUCHNIE, ZMYWALNIE I MAGAZYNY.**

JEST TU TAKŽE 6 SAL KONSUMENCKICH





NASZ SZEF MIGUEL



PERSONEL „LA MAMUNI”



***NASZA CZWÓRKA
KTÓRA ODBYWAŁA
PRAKTYKI
W „LA MAMUNI”***



W PRACY





SPORZĄDZANIE ZAPIEKANKI
ZIEMNIACZANEJ



OBRÓBKA WSTĘPNA KREWETEK



SPORZĄDZANIE MINI FRYTEK



SPORZĄDZANIE LAZANII

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW



SPORZĄDZANIE KANAPEK Z
SEREM I MIĘSEM



SPORZĄDZANIE SORBETU LIMONKOWEGO



SPORZĄDZANIE MINI HAMBURGERÓW



SPORZĄDZANIE
KORECZKÓW

PRZYGOTOWANIE POTRAW CZ. II



PRZYSTAWKI





DANIA GŁÓWNE



TORTY



TROCHE SŁODKOŚCI



GOTOWE DESERY

MENU

DANIA GŁÓWNE:

- HAMBURGER Z FRYTKAMI
- KREWETKI SMAŻONE Z WARZYŃAMI
- KROKIETŃ DOMOWE
- PAELLA Z OWOCAMI MORZA I WARZYŃAMI
- TOSTŃ Z SEREM I SZŃNKĄ
- ZAPIEKANKĄ ZIEMNIACZANĄ Z MIĘSEM WOŁOWŃM
- FRYTKI Z POŁĘDWICZKAMI I TORTILLĄ

DESERY:

- PIONONO
- TRUFLE
- LODŃ W KOSZYCZKACH
- TARTA Z JABŁKAMI
- CIASTO FRANCUSKIE Z KARMELEM I MAKARONIKAMI

NAPOJE:

- SORBET LIMONKOWŃ
- WODA MINERALNA
- COCA COLA
- FANTA
- WINO
- PIWO

NASI WSPANIALI KIEROWCY KTÓRZY ZAWOZILI NAS DO PRACY



MIGUEL



ROBERTO

DZIEKUJĘ ZA UWAGĘ



Erasmus+



**PREZENTACJĘ WYKONAŁA
MARTA SZELIGA
KLASA II M**