

WIECZÓR JAPOŃSKI Z SZEFEM KUCHNI

Wieczór z szefem kuchni -
wspólne warsztaty robienia sushi.
Merytoryczne i praktyczne
szkolenie z:

- doboru odpowiednich składników sushi
- idealnie ugotowanego ryżu
- w jaki sposób prosto i wygodnie skręcać sushi
- jak używać pałeczek
- jak prawidłowo jeść, a jak nie jeść





Dania serwowane:

- Tuńczyk w sosie sojowym
- Zupa ramen z wołowiną makaronem alkalicznym, mocnym wywarem mięsnym
- Sernik matcha

Przekąski zimne w bufecie:

- Pierożki Gyoza z warzywami
- Pierożki Gyoza z krewetkami
- Krewetki panierowane z sosem sweet chili
- Prażynki z majonezem chili
- Warzywa w tempurze z ponzu
- Sałatka z tofu marynowanym
- Łosoś teryaki
- Kaczka po japońsku
- Sałatka wakame

Bufet słodki:

- Pocky sticks
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Owoce w tempurze

Bufet ciepły:

- Zupa japońska
- Makaron soba z warzywami i jajkiem

Cena:
225pln/brutto/os.