

Event ohne Übernachtung

## Sushi-Kochkurs-Gourmet

Alles was Sie über die Zubereitung von Sushi wissen sollten. Ob Gemüse, Obst oder Fisch, Salat Wildkräuter oder Reis, alles ist in bester Qualität!



### Programm-Idee

In der Schulungs-Sushibar erwartet Sie ein Sushi-Kochkurs der Extraklasse - das etwas andere Firmen-Event in Meerbusch. In entspannter Atmosphäre werden Sie aus hochwertigsten Zutaten alle gängigen Sushiformen herstellen. Grundlage ist die Zubereitung des optimalen Sushireises. Gearbeitet wird mit hochwertigen Messern der Marke Chroma. Natürlich findet der Kurs unter professioneller Anleitung statt. Sie werden von unserem deutschen Sushimeister und dem freundlichen Servicepersonal kompetent begleitet.

Paket-Nummer: 0020371

|                    |   |                    |
|--------------------|---|--------------------|
| Region:            | 📍 | 40667 Meerbusch    |
| Verfügbarkeit:     | 📅 | ganzjährig         |
| Teilnehmer:        | 👤 | 10 - 26 Teilnehmer |
| Dauer:             | 🕒 | 4 Stunden          |
| Mögliche Sprachen: | 🌐 | Deutsch            |
| Preis inkl. MwSt:  | 💰 | ab 120,00 € p.P.   |

## Event ohne Übernachtung

# Sushi-Kochkurs-Gourmet

Alles was Sie über die Zubereitung von Sushi wissen sollten. Ob Gemüse, Obst oder Fisch, Salat Wildkräuter oder Reis, alles ist in bester Qualität!

### Beschreibung

Vom Sushi-Reis kochen, der Zutaten Vorbereitung bis zur Erstellung der vielfältigen Sushi-Formen, lernen Sie alle Fertigkeiten um zu Hause frischestes Sushi zu bereiten. Bei uns treffen sich Vegetarier, Veganer, Qualitarier und alle, die Sushi lieben. Nach einem Sekt wird Ihnen unser Sushimeister eine kurze Einführung in den Programmablauf geben. Sie beginnen mit der Herstellung des Sushireises. Es folgt die Herstellung von Temaki und Hossomaki (Norimaki). Im Anschluss erwartet Sie ein frischer Lachs, der vor Ihren Augen filetiert wird. Weiter geht es mit der Herstellung von Uramaki, bevor Sie schließlich noch in die Nigiriherstellung eingeweiht werden.

Während des gesamten Kurses werden Sie reichlich Sushi verzehren und diese auch am Ende in Frischeboxen mit nach Hause nehmen.

### Anbieter-Bewertungen

|                                 |       |                    |
|---------------------------------|-------|--------------------|
| 1 abgegebene Bewertungen        | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |
| Preis/Leistungsverhältnis:      | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |
| Vollständigkeit der Leistungen: | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |
| Freundlichkeit des Personals:   | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |
| Zutreffen der Beschreibung:     | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |
| Erwartungen erfüllt?            | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |
| Persönliches Engagement:        | ★★★★★ | 5.00 von 5 Sternen |

### Leistungen inkl.

- Einführung und Betreuung durch einen professionellen Sushi Meister
- Zutateneinweisung, Besonderheiten des Reiskochens
- Es werden alle gängigen Sushi Varianten unter Anleitung selber hergestellt
- Sektempfang
- Sushi für ca. 4 bis 5 Personen zum Mitnehmen (pro Person)
- Jeder erarbeitet seine eigenen Sushi und gegessen wir den ganzen Kurs durch!
- Getränke und alle selbst erstellten Sushi, Wein und Seco in Bio Qualität.
- Kursunterlagen
- Sämtliche Kochzutaten und Utensilien

## Event ohne Übernachtung

# Sushi-Kochkurs-Gourmet

Alles was Sie über die Zubereitung von Sushi wissen sollten. Ob Gemüse, Obst oder Fisch, Salat Wildkräuter oder Reis, alles ist in bester Qualität!

**Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können**

**www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0020371**

