

Event ohne Übernachtung

## Sushi Fortgeschrittene - nichts für Anfänger

Sushi 2.0 - für alle die mehr über die japanische Kunst der Kombination lernen wollen!



### Programm-Idee

Bist du bei diesem Teamevent bereit für den nächsten Schritt? Wir bringen deine Sushi-Kunst auf ein neues Level! Hier lernst du Spezial Sushi Zubereitungsarten die weit ab von Maki und Nigiri sind. Wir zeigen euch die komplexe und vielfältige Aromen Welt und die schier unendlichen Kombinationsmöglichkeiten. Am Ende des Kurses seid ihr in der Lage kreatives und spezielles Sushi zu arrangieren.

Paket-Nummer: 0528126

Region:	📍	48143 Münster
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	8 - 40 Teilnehmer
Dauer:	🕒	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 94,00 € p.P.

### Beschreibung

Willkommen zum Sushi-Aufbaukurs - nichts für Anfänger! Der Kurs ist ideal für alle, die ihre Sushi-Fähigkeiten weiter ausbauen und ihre kulinarischen Grenzen erweitern möchten! Die grundlegende Kenntnisse in der Zubereitung von Sushi solltet ihr schon besitzen. In diesem Kurs werden erweiterte Techniken, Spezial Sushi Zubereitungsarten und ausgefallene Kombinationen vermittelt. Wie wäre es mit Aburi, Chirashi oder Oshi Sushi in Kombination mit Ponzu oder Umeboshi. Das sagt dir alles nichts? Dann bist du in diesem Kurs genau richtig!

## Event ohne Übernachtung

# Sushi Fortgeschrittene - nichts für Anfänger

Sushi 2.0 - für alle die mehr über die japanische Kunst der Kombination lernen wollen!

### Anbieter-Bewertungen

10 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.90 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.40 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

### Wichtige Hinweise

Mindestumsatz 940€ netto zzgl. MwSt.

### Leistungen inkl.

- Alle benötigten Lebensmittel und Equipment für das Kochen
- Professionelle Anleitung des Kochkurses
- Konzeption, Organisation, Durchführung
- Wasser, Saft, Wein, Sekt

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

[www.hirschfeld.de](http://www.hirschfeld.de) - Paket-Nr. 0528126

