Ein Sushi Kurs macht Spass und schafft Respekt im Freundeskreis

Der Luxus, sich bedienen zu lassen und in einer Umgebung zu sein, die ein klein wenig das fernöstliche Ambiente greifbar macht – das ist beinahe wie ein kleiner Urlaub.

Einen anderen Reiz hat die Sushi Zubereitung selbst.
Die japanische Küche unterscheidet sich nicht nur durch die Werkzeuge und Hilfsmittel, sondern auch durch die spezielle Art der Zubereitung von Reis, Gemüse, Fisch etc.

Sushi Kurs mit gelerntem japanischem Sushi-Meister!

Die professionelle Zubereitung der Speisen in unserem Restaurant ist qualitativ hochwertig.

In unserem Sushi Kurs führen wir Sie in die Kunst der schonenden Zubereitung ein.

Lernen Sie, auf was bereits beim Einkauf qualitativer Zutaten zu achten ist
Lernen Sie, eine respektvolle Zubereitung für ein erstklassiges Sushi-Gericht zu zaubern
Tricks & Tipps …und wie man es nicht machen sollte
Nebenbei lernen Sie auch japanische Begriffe rund um die Küche

Meinungen zum Sushi-Kurs:

"Ich habe den Sushi-Kurs zum Geburtstag geschenkt bekommen und war total begeistert."
"Der Kurs war alles andere als langweilig. Ein echter Erlebnis-Trip."

Anmeldung unter Tel.: 089 / 32 66 76 04

Die Kurse finden gewöhnlich sonntags im Restaurant Ohayou in der Belgradstr.71 statt.

Preis pro Person: 120.00€

(Wir bieten ebenfalls Geschenkgutscheine an)