

SUSHI SCHOOL :

POČET ÚČASTNÍKŮ :

1- 4 OSOBY-CENA NA OSOBU

2670,-

U NÁS V RESTAURACI - SUSHIRRITO

VŠE ZAJIŠTĚNO.

U VÁS DOMA + DOPRAVA

BUDEME POTŘEBOVAT K DISPOZICI POUZE STŮL, V BLÍZKOSTI VODY A ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY A MÍSTO V LEDNÍČCE NA SUROVINY. CELÝ PROSTOR PAK UVEDU DO PŮVODNÍHO STAVU.

+DOBA TRVÁNÍ CCA 2 - 3 HODINY

+JEDNÁ SE O KURZ, VE KTERÉM SE NAUČÍTE PŘIPRAVOVAT SUSHI A JINÉ JAPONSKÉ SPECIALITY, KTERÉ ZPESTRÍ VÁŠ JÍDELNÍČEK.

+BOURÁNÍ A FILETOVÁNÍ ČERSTVÉHO LOSOSA.

+VAŘENÍ RÝŽE NA SUSHI A NÁSLEDNÉ DOCHUCENÍ.

+NAUČTE SE U NÁS, JAK SI DOMA VYKOUZLIT NEZAPOMENUTELNOU ATMOSFÉRU JAPONSKÉHO STOLOVÁNÍ.

+ZAŽIJTE NEVŠEDNÍ ZÁŽITEK A POZNEJTE TAJE JAPONSKÝCH RECEPTŮ S NAŠIMI SUSHI KUCHAŘI.

+V CENĚ JSOU VEŠKERÉ SUROVINY NA PŘÍPRAVU SUSHI A OCHUTNÁVKA SAKÉ.

+CO BUDEME PŘIPRAVOVAT??

SASHIMI :

LOSOS, TUŇÁK, KREVETY

NIGIRI :

LOSOS, TUŇÁK, KREVETY, AVOKADO

HOSO MAKI :

LOSOS, TUŇÁK, ŘEDKEV, OKURKA, AVOKÁDO

URAMAKI:

KALIFORNSKÁ ROLKA (LOSOS, OKURKA, AVOKÁDO, JAP. MAJONÉZA)

OBALENO:

BÍLÝ, ČERNÝ SEZAM, KAVIÁR Z LÉTAJÍCÍ RYB

TEMAKI :

KORNOUTY V ŘASE NORI S VÝBĚREM RYB A ZELENINY. 2KS

AMERICAN ROLL :

PHILADELPHIA ROLL (OBALENÁ ČERSTVÝM LOSOSEM, PLNĚNÉ SÝREM, AVOKÁDEM A OKURKOU).

TĚŠÍ SE NA VÁS....

TEAM SUSHIRRITO