

Die feinen Aromen des fernen Ostens:



DER EXKLUSIVE
ASIEN
KOCHKURS

Bistro Kitchen

DIE KÜCHEN ASIENS

Die Besonderheiten der feinen und aromatischen Küchen Asiens sind die exotischen Zutaten und die Zubereitungsarten, die sich von den uns bekannten oft grundlegend unterscheiden und für viele eine Hemmschwelle zum selbst Kochen darstellen. Dabei ist es ganz leicht zu erlernen, Köstlichkeiten des fernen Ostens in der eigenen Küche zu kreieren und damit Gäste auf eine kulinarische Reise mitzunehmen.

Unser Küchenchef *Syamak Panahi* bringt Ihnen im *BistroKitchen 53°Nord*, in unserer einmaligen Showküche am Live–Cooking–Tresen bei, die Besonderheit der asiatischen Küche zu zaubern.

Unter Anleitung bereiten Sie alles vor und kochen asiatische Köstlichkeiten wie Yakiniku vom US-Bavette, gegrilltes Susländer Schweinefleisch mit Tofu und Süßkartoffeln oder ein richtiges hausgemachtes Curry. Überraschen Sie ihre Gäste demnächst mit Okonomiyaki, einer japanischen Pizza mit Weißkohl, Karotte und Bio-Linda oder Yakitori, marinierte Hühnchenkeulen auf Bambusspieß.

Nach dem gemeinsamen Kochen genießen Sie das selbst zubereitete Menü mit den passenden Weinen oder alkoholfreien Getränken – und lassen den Abend gemütlich in geselliger Runde ausklingen.



JETZT BUCHEN - MIT FREUNDEN, BEKANNTEN ODER AUCH ALS FIRMEN-EVENT

Reservieren Sie noch heute Ihren exklusiven Kochkurs im BistroKitchen 53°Nord. Übrigens: Die Kochkurse eignen sich auch hervorragend als Firmen-Event.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse.



ASIATISCHER KOCHKURS
INKLUSIVE BEGLEITENDER WEINE,
SOFTGETRÄNKE, KAFFEESPEZIALITÄTEN
UND TEILNEHMERURKUNDE

Bis 15 Personen € 150,00 pro Person Ab 15 Personen € 120,00 pro Person

Veranstaltungsdauer: ca. 4 Stunden



Gottschedstraße 13 22301 Hamburg Telefon 040 – 69 658 09 0 info@veranstaltungsmanufaktur-hamburg.de