

WORKSHOP: PFLANZLICHE RAMEN



SUDELNUPPE RAMEN & BOWLS

Begleite uns auf der Reise, pflanzliche Ramen zu kochen, lokale und saisonale Zutaten zu kombinieren und mit dir bisher unbekanntem Geschmäckern zu experimentieren. Partizipativ und unkonventionell - bei uns in der Binz-Küche.

Was dich erwartet:

Lerne das Ramen-Universums kennen

Ihr bekommt eine kurze Übersicht zu den einzelnen Komponenten wie Tare, Dashi, Brühe, Toppings & Öl. Erlebt beim Geschmackstest, warum das Ganze mehr als die Summe seiner Teile ist.

Kreiere deine eigene Ramen

Wir kochen zusammen die einzelnen Komponenten und kombinieren unsere eigene Lieblings-Ramen.



TERMINE

Jeden letzten Mittwoch im Monat:

25.09.2024

30.10.2024

27.11.2024

Wann?

18:30-21:30 Uhr

Wo?

Miso Bar Binz
8045 Zürich

Lasst euch die Welt der Ramen näher bringen! Auch als Teamanlass individuell buchbar.

Preis: CHF 160.- inkl. Aperero, Verpflegung, Getränke, Booklet, Goody Bag



Eure Teamfeier
als Workshop!