

WORKSHOP: PFLANZLICHE RAMEN



SUDELNUPPE RAMEN & BOWLS

Koche mit uns pflanzliche Ramen. Wir kombinieren lokale und saisonale Zutaten mit original Rezepten, und experimentieren mit Geschmäckern. Partizipativ & unkonventionell - bei uns in der Miso Bar 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 inklusive Nudeln und kombinieren unsere eigene Lieblings-Ramen.



TERMINE

Jeden letzten Mittwoch im Monat:

26.02.2025
26.03.2025
30.04.2025

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!