

RAMEN WORKSHOP (english below)



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

30.10.2025
27.11.2025
26.02.2026 (english)
26.03.2026

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. Apero, Verpflegung, Getränke, Booklet, Goody Bag



Eure Teamfeier
als Workshop!

RAMEN WORKSHOP (english below)



Cook plant-based ramen with us. We combine local and seasonal ingredients with original recipes and experiment with flavors. Participatory and unconventional – in our kitchen at Miso Bar Binz.

What to expect:

Get to know the universe of ramen
You'll get a brief overview of the individual components, such as tare, dashi, broth, toppings, and oil. Experience why the whole is more than the sum of its parts in a taste test.

Create your own ramen
We'll cook the individual components, including noodles, together and combine our own favorite ramen.



TERMINE

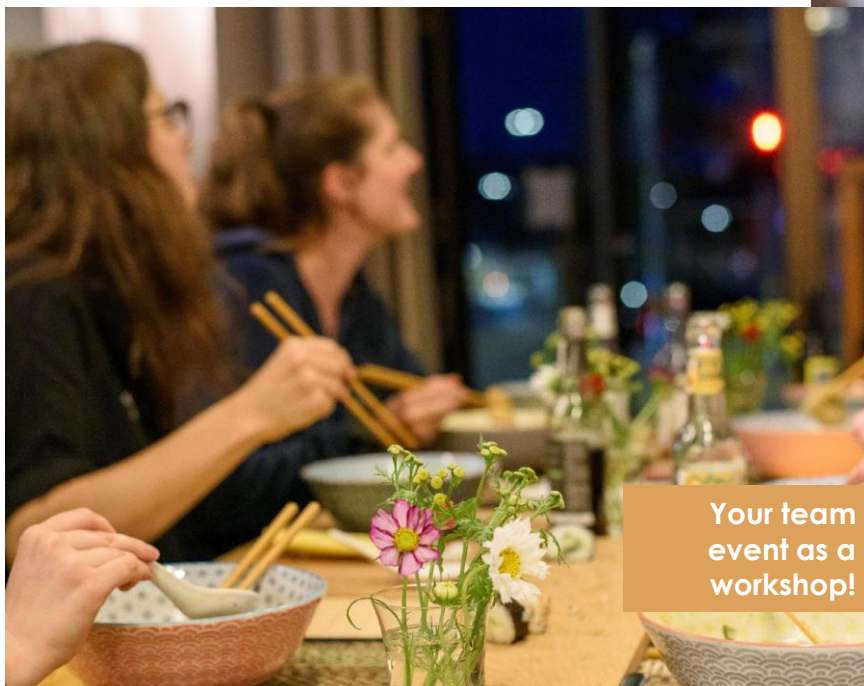
30.10.2025
27.11.2025
26.02.2026 (english)
26.03.2026

When?
18:30-21:30 Uhr

Where?
Miso Bar Binz
8045 Zürich

Let us introduce you to the world of ramen! Also available as a team event.

Price: CHF 160.00 includes aperitif, refreshments, drinks, booklet, and goody bag.



**Your team
event as a
workshop!**