



Winter-Menu

Samstag, 24. November, 10.00-13.30 (Empfang 9.45)
«Kochnische» in der Markthalle, Steinentorberg 20, 4051 Basel

* * *

あげワントン : Frittierte Wantan-Teigtaschen mit Jakobsmuscheln und Nira (Schnittknoblauch)
すきやき SUKIYAKI: Rindfleischtopf auf dem Tisch gekocht mit Gemüse, Tofu und Shirataki-Nudeln
わかめサラダ : Algensalat mit Rettich



生八ツ橋 YATSUHASHI: Süssigkeiten aus Kyoto (offeriert)



Programm

- 9.45 Empfang mit Ingwer-Hôjicha-Tee
- 10.00 Kurze Einführung in die japanische Küche
 - UMAMI – der fünfte Geschmack
 - Erläuterung der heutigen Rezepte
- 10.30 Fröhliches Kochen
- 12.00 Gemeinsames Essen

Zum Mitbringen

- Schürze, falls Sie möchten
- Schreibzeug für Notizen
- Kosten CHF 50.-

Ausserdem

- Laden Sie Freunde oder Familienmitglieder um 12.00 Uhr zum Essen ein! (CHF 15.- pro Person)
- Tee und Wasser stehen bereit. Alkoholische Getränke können Sie selber mitbringen. Passend wären z.B. japanischer Sake, leichter, lieblicher Weisswein oder Rosé und Bier

Danke für frühzeitige Anmeldung,
jedoch bis spätestens Mittwoch, 21. November per E-Mail

Bitte Namen, Mobilnummer, Lebensmittelunverträglichkeiten und ggf. Anzahl Gäste vermerken.

Izumi Ise: izumi_ise@bluewin.ch / 079 383 2864 / www.ateliernihongo.ch