



Sushi Masterclass

Roll like a pro...

Besondere
Idee für Ihr
Firmenevent

FIRMENINCENTIVE für Linsberg Asia Gäste

Der neue geführte Workshop für Gruppen, Firmen, Teams, Hobbyköche & Freunde
Ein Genuss für alle Sinne

- * **Incentive Event:** Schenken Sie Ihrem Team, Ihren Mitarbeitern, Ihren Partnern, Lieferanten, Kunden oder Gästen Ihre ganz besondere Wertschätzung mit diesem Event – als Motivation, Belohnung, Anreiz.
- * **Rahmenprogramm oder Teambuilding** für Firmen- und Teamevents.
- * Erleben Sie Ihre Mitarbeiter von einer neuen, privaten Seite – bei einem kulinarischen Event.
- * Überraschen Sie – mit einem einzigartigen Erlebnis!

Die Sushi Masterclass im Hotel Linsberg Asia verbindet die japanische Kochkunst mit kreativem Teamgeist. Mit Küchenchef Michael Suttner und seinem Team entdecken Sie die Sushi Kunst und erleben das traditionelle Handwerk hautnah.

Unter der Anleitung lernen die Teilnehmer nicht nur die Kunst des Sushi-Rollens, sondern genießen dabei die entspannte Atmosphäre rund um das Restaurant „das Linsberg“.

Die Location: Der Sushi Workshop findet im Hotel & Spa Linsberg Asia in Bad Erlach statt. Das Restaurant „das Linsberg“ hat sich mit der Fusionsküche einen Namen gemacht, und wurde von Gault Millau mit 2-Hauben ausgezeichnet.

Kursdauer: 3-4 Stunden

Termine für Gruppen: Individuelle Gruppenanfragen oder Rahmenprogramm auf Anfrage buchbar. Der Kurs wird ausschließlich in deutscher Sprache durchgeführt. Eine vegane Variante des Workshops ist nicht möglich.

Preis: auf Anfrage, abhängig von der Dauer und Gruppengröße



Inklusivleistungen

- * Getränke-Empfang im Restaurant „das Linsberg“
- * Geführter Sushi Workshop im Hotel & Spa Linsberg Asia - Dauer: 3-4 Stunden
- * Alle frischen Zutaten für die Sushi-Zubereitung (eine vegane Variante des Workshops ist nicht möglich)
- * Gemeinsames Verkosten der Gerichte
- * Nutzung hochwertiger Küchengeräte und Utensilien während des Kurses
- * Getränkebuffet unlimited - während des Kurses (alkoholfreie Getränke, Mineralwasser, Weißwein, Kaffee)
- * Goodie Bag mit Informationen & Rezeptheft
- * Koch-Schürze (während der Kursdauer)



Kursinhalte und Ablauf

Die Masterclass beginnt mit einer Begrüßung der Teilnehmer im Restaurant „das Linsberg“ und umfasst neben Einkauf- und Warenkunde eine Einführung über die notwendigen Zutaten und Utensilien, gefolgt von einer schrittweisen Erklärung zur Herstellung der verschiedensten Sushi Arten:

Unter der Anleitung unseres Küchenchefs Michael Suttner und seinem Team lernen Sie:

- * Überblick über die Kultur und Geschichte von Sushi
- * Vorstellung der Werkzeuge und Zutaten
- * Die Grundlagen der Sushi Zubereitung:
- * Herstellung von klassischen Maki Rollen mit verschiedenen Füllungen: Sashimi, Oishi Sushi, Nigiri Sushi, Maki Sushi, Temaki Sushi, Gunkan Maki, ...
- * Techniken zum Rollen und Schneiden von Maki Sushi
- * Faltechniken für handgerollte Sushi
- * Schneidetechniken für Fisch (zB Sashimi Schnitt) und Gemüse
- * Zubereitung von Sushi Reis
- * Tipps für die Präsentation von Sushi (anrichten, garnieren)

Während des Workshops genießen die Teilnehmer ihre selbst zubereiteten Sushi-Kreationen in geselliger Runde und haben die Möglichkeit, ihre Erfahrungen auszutauschen: Ein perfekte Team-Idee für gemeinsame lehrreiche - und genussvolle Momente.

Was sollten die Teilnehmer mitbringen?

Ganz viel gute Laune und Lust, richtig köstliche Sushi selber zuzubereiten und verkosten.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

16+

