

Sushi

... selber machen ist nicht schwer

Wenn Sie Sushi lieben und es gerne einmal selber zubereiten würden, haben wir in der La Cocina Kochschule genau das Richtige für Sie! Lernen Sie bei uns wie es richtig geht. Angefangen von der Wahl der Rollmatte und der richtigen Rolltechnik, Warekunde der exotischen Zutaten und alles was Sie für die Sushi-Zubereitung zuhause Wissen müssen!

Wir geben Tipps zum Einkauf und zeigen, wie man den perfekten Sushi-Reis zubereitet. Dann legen Sie selber Hand an und rollen unter Anleitung unseres Küchenchefs Ihre ersten Maki-Rollen und lernen die Unterschiede kennen zwischen Sushi und Sashimi und wie man ein Nigiri zubereitet... Die ersten Rollen werden meist nicht gleich perfekt – aber keine Sorge – das geht allen so. Unsere erfahrenen Küchenchefs stehen Ihnen mit Rat, Tat, Tipps und Tricks zur Seite!

WIR BIETEN

- ✓ exklusive Lage im Herzen der Stadt
- ✓ professionelle und persönliche Beratung im Vorfeld
- ✓ beste Zutaten und Produkte von regionalen Spitzenlieferanten
- ✓ erstklassige Köche und Servicekräfte mit Herz
- ✓ modern ausgestattete Küchen mit hochwertigem Equipment
- ✓ unvergessliche Abende in einem exklusiven Ambiente



Unser Menü



Sushi – selber machen ist nicht schwer

Überraschungsgang aus der Küche






Diverse Sushi-Spezialitäten (Maki, Futo Maki, Nigiri, Temaki Sushi, California Roll)

Überraschungsdessert



 4,5 Std.

99 € p. P.*

GEMEINSAM KOCHEN

-  Stimmungsvoller Prosecco-Empfang und Begrüßung durch unser kulinarisches Kompetenzteam
-  Vorstellung des Menüs und Warenkunde der Zutaten, Sicherheitseinweisung und Vorstellung des Ablaufs
-  Zubereitung sämtlicher Speisen unter der Anleitung unserer erfahrenen Profiköche
-  Gemeinsames Essen an der festlich gedeckten Tafel mit freundlichem und herzlichem Service
-  Alle Rezepte aus Ihrem Kurs finden Sie in unserem exklusiven Kochbuch

INKLUSIVE

-  **Ausrüstung und Kleidung**
Alle benötigten Kochutensilien, sowie eine Kochschürze werden selbstverständlich leihweise von uns gestellt.
-  **Getränke**
Sämtliche Getränke sind für die angegebene Kursdauer (LACOCINA-Weine, Biere, Softdrinks, Säfte und Kaffeespezialitäten) sind im Menüpreis inbegriffen. Sonstige Weine und Spirituosen sind auf Wunsch zubuchbar.
-  **LaCocina Kochbuch**
Jeder Kochkursteilnehmer erhält die neueste Ausgabe unseres LACOCINA-Kochbuchs im Wert von 19 €. Dies haben wir für Sie bereits inkludiert.

Gerne können Sie Ihr Wunschmenü auch individuell zusammenstellen!

* Unsere exklusiven Kochevents fangen **ab 12 Personen** an. Alle Preise verstehen sich **inklusive MwSt.**

BUCHUNGSFORMULAR

➔ **Email**

*hamburg@lacocina.de
hannover@lacocina.de*

➔ **Fax**

*Hamburg: 040 – 63 65 08 12
Hannover: 0511 – 64 28 62 5*

Datum: Uhrzeit: Personen:

MENÜAUSWAHL

Sushi – selber machen ist nicht schwer
99 € p. P.*

Sonstige Wünsche:

LOCATION

Hamburg
Hannover

SPRACHE

deutsch
englisch

IM PREIS INKLUSIVE:

- ✓ Getränkepauschale
- ✓ Kochbuch

Wir freuen uns auf Euch!



HINWEIS

Bekannte Allergien:

Nahrungsmittelunverträglichkeit:

Anzahl der Vegetarier: Anzahl der Veganer:

IHRE DATEN

Name:

Ansprechpartner / Rechnungsempfänger:

Anschrift:

Telefon: Fax: E-Mail:

.....
Ort, Datum, Firmenstempel / Unterschrift

.....
Ansprechpartner vor Ort

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie auf unserer Website unter www.lacocina.de einsehen können. Bitte beachten Sie: Für unsere Kochveranstaltungen kalkulieren wir eine Gesamtdauer von max. 4 – 5 Stunden. Ab 4,5 Stunden berechnen wir pro Person und angefangene Stunde einen Pauschalpreis (siehe Angebot). Ihre Buchung erlangt Gültigkeit mit der telefonischen oder schriftlichen Bestätigung durch die LACOCINA. Bitte teilen Sie uns die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung schriftlich mit. Diese Zahl legen wir bei der Rechnungserstellung zugrunde. Sollten Sie uns die Teilnehmerzahl zu spät oder nicht mitteilen, legen wir die auf diesem Formular angegebene Personenzahl zugrunde (in den Monaten November bis Januar mindestens 15 Personen und in den Monaten Februar bis Oktober mindestens 12 Personen.)

* Unsere exklusiven Kochevents fangen **ab 12 Personen** an. Alle Preise verstehen sich **inklusive MwSt.**