

JENEWEIN



ALUMNI

Príďte okúsiť jedinečný zážitok. Ojedinelé kúsky morských plodov, šťavnatých stejkov a čerstvej zeleniny zo záhrady šéfkuchár priamo pred vašimi očami ugriluje do chutnej dokonalosti pri výnimočnom predstavení, ktoré pobaví zmysly a nasýti chute.

Japonskí šéfkuchári TEPPANJAKI sú zabávači v kulinárskom svete – sú to kúzelníci, komedianti, žongléri so šejkrami na soľ a korenie. Vedúci šéfkuchár reštaurácie Benihana v Bratislave Khalil Chrif Tribak určite nie je výnimkou.

*To všetko uvidíte a ochutnáte 18. júna 2012
na prvom spoločnom stretnutí klubu Jenewein Alumni.*

Program

- 18.30 – 18.45 Uvítací drink a príhovor
- 18.45 – 19.30 Rozhovory pri suši bare
- 19.30 – 21.00 Hlavná kulinárska šou
- 21.00 – 22.30 Rozhovory pri dezerte a chutnom nápoji

Jedálny lístok

Predjedlo

Pri suši bare začneme s chutnými kúskami nigiri, maki-zushi i norimaki vrátane špeciálnych roliek te-maki
Krevetovo-zeleninové predjedlo

Hlavné jedlo

Delikátna japonská cibuľová polievka alebo Miso
Skvelý Benihana šalát so zázvorovým dressingom
Hibachi parená ryža
Šťavnaté kura/stejk/losos, na výber grilované alebo s teriyaki omáčkou s hríbmami

Dezert

Banánová tempura s vanilkovou, čokoládovou alebo jahodovou zmrzlinou