

Gbg Matstudio

Asian Fusion

EN GASTRONOMISK RESA GENOM ASIENS KÖKSTRADITIONER

Från Tokyos tempurateknik till Seouls wokgrillar och Bangkoks aromatiska smaker — en kväll där ni tillsammans utforskar hantverket bakom tre av Asiens mest älskade matkulturer. Under ungefär tre timmar lär ni er tekniker, smakar på råvaror och lagar en trerättersmeny från grunden sida vid sida med våra kockar.

HUR DET GÅR TILL

1

Introduktion

Vi välkomnar er och ger en kort introduktion till Asiens smaker, råvaror och de tekniker ni kommer att arbeta med under kvällen.

2

Presentation

Vår kock presenterar menyn och demonstrerar moment från det asiatiska köket — från wontonvikning till wokens hetta och misons umami.

3

Matlagning

Förkläden och recept delas ut. Ni lagar tillsammans med kocken i en avslappnad och social atmosfär där tekniken är lika rolig som resultatet.

4

Middag

Kvällen avslutas med att ni njuter av den asiatiska fusionsmeny ni skapat tillsammans.

Gbg *Mat*studio

MENYFÖRSLAG

Välj fritt bland rätterna nedan och sätt ihop er kväll. Menyn kan anpassas i samråd med oss efter önskemål och allergier.

FÖRRÄTT

JAPAN

Gyoza

Handvikta dumplings med fläsk, kål och ingefära — ångade och panstekta, ponzu-dipp

KOREA

Pajeon

Koreansk lökcrepe med räkor och salladslök, sesamolja och sojadipp

THAILAND

Tom Kha-soppa

Kokosmjölk, galangal, citrongräs, svamp, lime och koriander

HUVUDRÄTT

JAPAN

Teriyaki

Laxfilé eller kycklinglår med hemgjord teriyakisås, ångat ris, edamame och picklad ingefära

KOREA

Bibimbap

Ångat ris, woktade grönsaker, gochujangkött, sesamolja och ägg tillagat live

THAILAND

Pad Thai

Woktade risnudlar med räkor eller tofu, ägg, tamarind, fisksås och rostade jordnötter

EFTERRÄTT

JAPAN

Matcha Pannacotta

Snabbkyld matcha-pannacotta med kokosgrädde, röda bönor och riskex

KOREA

Hotteok

Koreanska pannkakor fyllda med kanel, brunt socker och valnötter, serverade med vaniljgrädde

THAILAND

Mango Sticky Rice

Glutinöst ris kokt i kokosgrädde, färsk mango, kokosmjölk och rostad sesam

DRYCKESPAKET

Fördjupa upplevelsen med ett asiatiskt dryckespaket

Vi erbjuder ett noggrant utvalt dryckespaket inspirerat av Asien — ett glas sake eller yuzu-cocktail till förrätten, ett välvalt vin eller craft-öl till huvudrätten och en söt avslutning till desserten. Allt valt för att lyfta kvällens smaker.

Tillägg per person · Pris enligt offert

FLEXIBILITET & PLATS

Vi anpassar oss efter era önskemål.

Våra lokaler Brunnsgatan 6, Göteborg	Mobilt event Hemma hos er eller i era lokaler
--	---



GBG Matstudio · Brunnsgatan 6, Göteborg · www.gbghmatstudio.se