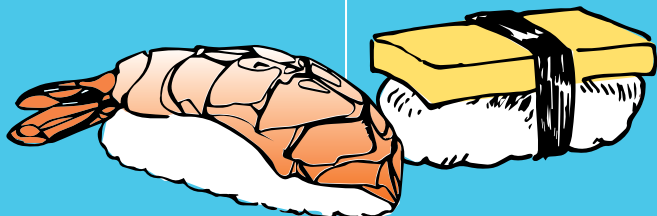


De workshops en catering worden aangepast aan de wens van de klant en de beschikbare locatie, een keuken is niet per sé nodig. De prijzen zijn exclusief btw en afhankelijk van het aantal deelnemers en de locatie.

06 - 26 57 48 47
info@sofiasparla.nl
www.sofiasparla.nl



SUSHI WORKSHOP CA. 2,5 UUR

In deze workshop maken we vier verschillende soorten sushi:

- nigiri • makirol • uramaki
- temaki (handrol)

De deelnemers zitten aan tafel, waar ze begeleid worden bij het rollen van de sushi. Alle ingrediënten zijn van te voren door ons klaar gezet. Tussen het maken door is er alle tijd om de eigengemaakte creaties op te eten, onder het genot van een glaasje saké of groene thee. Uit te breiden met een vrije ronde en een sushi-box om te vullen.

Deelnemers: 10 - 100 personen
Prijsindicatie: € 35 - € 45 p.p.

SUSHI WORKSHOP CA. 1,5 UUR

In deze workshop maken we drie verschillende soorten sushi:

- nigiri • makirol
- uramaki (inside out)

Deze workshop is wat korter, maar minstens zo gezellig, lekker en leerzaam. Tussen het rollen door nemen we ook hier de tijd om onze eigengemaakte creaties op te eten, onder het genot van saké of groene thee. *Itadakimas!*

Deelnemers: 10 - 100 personen
Prijsindicatie: € 25 - € 35 p.p.



SUSHI EVENT CATERING

Sofia neemt haar *sushi bar* mee, waarin ze sushi rolt die als hapjes uitgeserveerd kunnen worden. Een *live cooking event* dus. Geschikt voor borrel, lunch of *walking dinner*.

We gebruiken - naast rijst, groente en nori - ei, vis, schaaldieren en soms vlees.

Er kan natuurlijk ook een sushi (bowl)buffet bereid worden.

Prijsindicatie: vanaf € 250

