

Jaapani maitserännakud Bramaniste perega & Jaapani taiko-trummide show -MANDALA-

18.06.22 / kl 19:00

Kordame vägagi menukat ja külaliste poolt suure kiituse osaks
saanud Von Gernet salongiõhtut
“Jaapani maitserännakud Bramaniste perega.”

Kuid sel korral tuleb salongiõhtu veelgi võimsam,
sest õhtut täiustab Jaapani taiko-trummide show -Mandala-

Perekond Bramanised ja jaapanlanna Sachiko toovad meieni
põnevad maitseelamused ning tutvustavad
tõusva päikese maa tavasid.

Jaapani köök on pikkade traditsioonidega, kus maitset on viimse
täpsuseni paigas ning road filigraanselt viimistletud.
Toidukultuur lähtub värskusest ja hooajalisusest, kus au sees
on puhtad loodusannid ning loomulikult maitset.

Jaapanlaste igapäevast toidusedelit nimetatakse
pika eluea dieediks.

**Põnevad maitserännakut rikastab
Jaapani taiko-trummide show -Mandala-**

Jaapanis usutakse, et taiko trummidel on kosmilised ja spirituaalsed võimed. Just neid instrumente kasutatakse Shinto templites puhastusrituaalides.

Muusikud ootavad põnevusega kohtumist, öeldes, et panevad kogu oma hinge ja energia etteastesse ning usuvad, et trummide positiivne energia jõuab meist igapäheni.

Kuid kõigest lähemalt juba meie õdusal salongiõhtul, kus köögis toimetavad Kertu Bramanis ja jaapanlanna Sachiko. Õhtusöögi roogasid ja Jaapani toite tutvustab Riho-Bruno Bramanis, kes viib meid kurssi Ida-Aasias saareriigi põneva kultuuri ja tavadega ning muljetab elust Jaapanis.

- Lend Jaapani maitserännakutele väljub: 18.06.22 / kl 19:00
- Kohvik Von Gernet (Ilusa ilma korral toimub üritus väliterrassil)
- Lennupileti hind: 139 €/in (menüü+ joogid+ show)
- Broneerimine: villa@gmp.ee / (+372) 5190 8977
- PS! Kohtade arv on piiratud.

**Tule koos sõprade, pere või kolleegidega ning
veeda elamusterohke õhtu!**

Itadakimasu

"Jaapani maitserännakud"

MENÜÜ / お品書き

Tervitusjook

菊盛り純米酒 / Kikusakari
Junmaishu sake

Peakoka tervitus

たこ焼き / Mereanni pallike

Eelroog I

刺身 / Sashimi (lõhe ja tuunikala)

Jook: Kikusakari Yamahai Genshu

Eelroog II

鴨のたたき / Pardiliha tataki
(kergelt grillitud pardifilee lõigud
tsitrus-sojakastmega)

Jook: Sapporo Premium Lager

Pearoog

照り焼き白い魚 / Teriyaki kala
värske rohelisega
Serveeritakse koos Takikomigohan
(pidusööma riis lisanditega)

*Jook: Kung Fu Girl Riesling, Charles
Smith, Columbia Valley, 2020*

Supp

味噌汁 / Misosupp

Magus

抹茶ティラミス / Matcha-jäätis
värskete marjadega

お茶 / Roheline tee

Jook: Jaapani viski