

Traditionelles koreanisches Essen

Beinhaltet mehrere Speisen, Häppchen und Delikatessen „Banchan“ (Beilagen), das alles auf einmal serviert wird und geteilt wird. So hat jeder die Auswahl von dem Prall gefülltem Tisch.

Speiseplan für das Event

Bul-Gogi – *feine marinierte Scheiben vom Hüftsteak*
Bul Dak, scharf – *marinierte Hähnchenbrustscheiben*
Jap-Chae – *Glasnudel aus Süßkartoffel mit Gemüse*
Kimchi, scharf – *fermentierter Chinakohl*
Kkak-Dugi, scharf – *Kimchi aus Rettichwürfel*
Do-Raji, scharf – *eingelegte Glockenblumenwurzel*
Shi-Geumchi – *angemachter Spinat*
Kong-Namul – *angemachter Mungobohnensalat*
Gim-Bab – *Reisrollen mit div. Füllung*
Mandu Tygim – *frittierte Teigtaschen*
Ttok-Bokki, scharf – *Reiskuchen in scharfer Soße*
Doenjang Guk – *leichte Misosuppe*

*Wasser und ein kleiner Teeempfang inkl.
40€ pro Person*