Angenehm süffig – edle Tropfen aus Japan

Von Asienspiegel Tipp am 25. Mai 2015 • Kategorie Tipp

Twittern 1 Empfehlen Teilen 0

3 exklusive Events mit shizuku.

Asienspiegel Tipp by *shizuku* – Der Sommer rückt spürbar näher. Erfrischen Sie sich bei einer Degustation durch die facettenreiche Welt des japanischen Nationalgetränks, lassen Sie sich von verschiedenen Tropfen in Kombination zu Räucherlachs oder Carpaccio überraschen oder kosten Sie ein kunstvolles Kaiseki Tokubetsu mit auserlesener Sake-Begleitung.

1) SHIZUKU DEGUSTATION AM JAPAN BAZAR IN BERN

Ob Einsteiger oder Kenner, schlendern Sie am Sonntagnachmittag durch den bunten Japan Bazar in Bern und ertasten Sie die überraschende Varietät an Aromen japanischer Tropfen von höchster Qualität. Weitere Infos finden Sie hier.

Wann:	Sonntag, 31. Mai 2015, 12.30 Uhr bis 16.00 Uhr
Wo:	Friedenskirche, Friedenstrasse 9, 3007 Bern

---

2) SHAKE TO SAKE – DIE ATEMBERAUBENDE KOMBINATION

Ein asiatisch gewürzter Rauchlachs aus Schottland zu einem leicht rauchigen Sake oder ein klassischer, irischer Rauchlachs zu einem leichten, erfrischenden Exoten. Hauchzartes Bison- oder Lamm-Carpaccio zu einem edlen, würzigen Tropfen aus Japan. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen und degustieren Sie die Premium Räucherspezialitäten von Salmo Fumica in einer atemberaubenden Kombination verschiedener Sake aus dem Lineup von shizuku.Weitere Infos finden Sie hier.

Wann:	Samstag, 6. Juni 2015, 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Wo:	MeinWein, Dienerstrasse 68, 8004 Zürich (klimatisiert)

---

3) KAISEKI TOKUBETSU MIT EXQUISITER SAKE-BEGLEITUNG

Das Sala of Toyko serviert Ihnen ein Surprise Menu als kunstvolles Kaiseki Tokubetsu, nur mit den allerbesten und hochstehendsten Zutaten wie ein original Kobe Beef A5 plus, begleitet von auserlesenen Premium-Sake. Marc Nydegger, Certified Sake Professional und Geschäftsführer der shizuku GmbH, freut sich, Sie an diesem Privatanlass persönlich durch die aufregende und zugleich exquisite Sake-Night begleiten zu dürfen. Weitere Infos finden Sie hier.

Wann:	Montag, 29. Juni 2015, 18.30 Uhr
Wo:	Sala of Tokyo, Limmatstr. 29, 8005 Zürich
Reservation:	Telefonische Reservation unter 044 271 52 90 oder hier.

Droppen Sie dazu und entdecken Sie die edlen Tropfen aus Japan. Alle Infos finden auch auf shizuku.ch, oder auf Facebook.