



Japanisk Afton / Sake provning

Precis som i Tokyo kommer du fram till en anonym ingång från gatan, tar hissen upp och kliver in på den lilla izakayan. Ursprungligen betyder izakaya "ställe där du serveras sake" men som numera utvecklats till mindre matställen där utbudet av kvalitetssake är omfattande. Du sitter och äter vid en disk som omger kocken.

Så är det på Izakaya Akebono i Stockholm. Platsen är ett splitter nytt japanskt kök inredd i en takvåning. Här får du en kväll du sent ska glömma, med utsökt mat och dryck ur den japanska kulturen.

Tsukimono, sushi, hotategai batayaki, tempura, maguro tataki, yakitori och mycket annat spännande serveras till ett höglassigt utbud av sake och japansk öl.

Precis som i Japan brukar det bli rätt livat med vackra goda rätter som tillreds framför dina ögon, och med för kvällen utvalda sakesorter som lyfter smakerna

KVÄLLENS PROGRAM

Först ut serveras välkomstdrink tillsammans med *Edamamesnacks och Yakitorispett*. Därefter följer ett bildspel om Japan och historier berättas om Japan, om japansk mat- och dryckeskultur.

Aftonen fortsätter med *Sake provning (8 - 9 sorter)*. Ni får veta mycket om olika sorters sake. (Japansk sake är hetaste trend drycken just nu).

När ni är redo börjar kvällens meny att serveras på traditionellt japanskt Izakaya vis, det vill säga många små rätter med passande sake till.

SANNINGEN OM SAKE

För er som inte haft anledning att bekanta er med sake tidigare vill vi passa på att avliva ett par myter direkt:

Sake är absolut inte risbrännvin. Sake är risvin med en stillsam alkoholhalt på 14-15%vol. Sake består av polerat ris, kojiris (mältat ris), shubo (jästkultur) och vatten, och bryggs på ett sätt som mest är besläktat med framställning av öl. Dessa råvaror är förmodligen de renaste som överhuvudtaget används för framställning av någon alkoholdryck.

Kvalitetssake bör avnjutas sval (10-14°C), inte uppvärmd, för att alla finlemmade nyanser av sådant som äpple, melon, mandel, örter och mineraler ska komma till sin rätt. Sake och vin kan ha stora likheter, speciellt vad gäller doft. Möjligheterna är minst lika stora som i vinets värld att botanisera bland dofter, smaker och subtila upplevelser.

Bröderna Bäckströms Universum AB är ett konsultföretag i evenemangsbranschen.

Vi säkerställer våra evenemang genom utvalda leverantörer samt att vi sköter all upphandling, detaljplanering och korrespondens för evenemanget åt våra kunder



Meny

- Somen shake (Somen nudlar med lax, gräslök, sesamfrön och shizo dressing)
- O shinko (Japanska pickles, rättika, gurka, plommon och aubergine)
- Horenso no ohitashi (Lättkokt spenat i soja och buljong sås)
- Miso soppa (Fiskbuljong med tofu, wakame och purjolök)
- Sashimi (Råa fiskfileér på lax, tonfisk och svärdfisk med riven rättika)
- Hotategai Bata yaki (Grillade pilgrimsmusslor med yuzopon sås)
- Hamu Chiizu (Pata Negra & manchego ost)
- Maguro Tataki (Halstrad tonfisk med färsk ingefära & vitlök)
- Tempura (friterade räkor och grönsaker)

Alternativt,

- Ton Katsu (panko panerad fläsk karré med senap och tonkatsu sås)

Dryck: Japansk öl och sake under måltiden.

Avslutningsvis äter vi en dessert (Rabarber paj med Kardemumma grädde)alternativt (choklad kladdkaka med lättvispad grädde) och dricker ett typiskt Japanskt dessertvin/ Umeshu.

DET PRAKTISKA

Vi rekommenderar att ni börjar någon gång mellan 17.00-18.00
Det hela kommer att ta cirka 4-5 timmar.

Vi håller till i en takvåning/ showroom på centralt på Kungsholmen med utsikt över Karlbergskanal och Karlbergsslott.

Vi kan dessutom erbjuda kokboken "Sushi På Svenska" (april 2005) som give away om ni önskar.

Kontakta Andreas eller Tomas på BBU för kostnadsfri offert.

Tel. 08-545 858 60 eller andreas@bbu.se alt tomas@bbu.se

Irrashaimase! –Välkommen till en bit Japan

Bröderna Bäckströms Universum AB är ett konsultföretag i evenemangsbranschen.

Vi säkerställer våra evenemang genom utvalda leverantörer samt att vi sköter all upphandling, detaljplanering och korrespondens för evenemanget åt våra kunder

Bröderna Bäckströms Universum AB
Grevgatan 15 • 114 53 • Stockholm • Tele 08-545 858 60 • info@bbu.se
www.bbu.se