



Hier finden Sie ein Beispiel für ein **Sushi-Bufferet**.

Dieses kann natürlich nach Ihren Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

Nigiri-Sushi

(dt. „Ballen-Sushi“) wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelette belegt.

Manchmal werden Nigiri noch mit einem Streifen Nori zusammengebunden.

- + Shake Sushi -Lachs
- + Ebi Sushi - Riesengarnelen
- + Tamago Sushi – Eieromlette
- + Ohyô – Heilbutt
- + Unagi – mit gegrillten Aal

Maki-Sushi

(dt. „Rollen-Sushi“) sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.

Maki-Sushi ist das bekannteste Sushi im Westen. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

- + Tekka Maki – mit Thunfisch
- + Philadelphia Maki - mit Krebs und Frischkäse
- + Ninjin – mit Frischkäse und Karotte
- + Sake-Maki - mit Lachs

California Rolls

California Rolls sind „umgedrehte Futo-Maki“, mit Reis außen und mit Sesam bestreut

- + California „Crazy Hot Chicken“ - mit Yakitori-Hähnchen, Avocado und Chili-Sauce
- + California Pacific Thuna Roll – mit Thunfisch und Avocado
- + California Surimi Roll – mit Krebsfleisch und Avocado
- + California Kappa – mit Gurke, Paprika und Frischkäse

Serviert mit Wasabi (japanischen Meerrettich), Sojasauce und Gari (eingelegter Ingwer).

Aus Gründen der hygienischen Sicherheit werden alle Sushi-Speisen nur mit gegarten, geräucherten oder eingelegten Fisch- oder Huhnkomponenten hergestellt.

Auf Wunsch können auch warme Speisenanteile oder Suppen mit in das Angebot aufgenommen werden.

Sämtliche Speisen werden dem Gast als Buffet zur eigenen Bedienung angeboten.

Auf Wunsch mit Geschirr und Besteck - inkl. Endreinigung

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränke mit an, als Pauschale oder nach Verbrauch, bei Bedarf auch mit mobiler Theke und Servicepersonal.

Preis: Kein Fest ist wie das andere und jede Feier ist so individuell wie Sie und Ihre Gäste. Ein Buffet für 20 Gäste kalkuliert sich anders als eines für 2.000 Personen. Dazu bietet jede Veranstaltung noch eine Fülle von Rahmenbedingungen.

Aus diesem Grund steht hier kein fester Preis, wir setzen uns mit Ihnen zusammen und entwickeln jedes Angebot nach Ihren Vorstellungen, Bedürfnissen und Ihrem Budget.