

SUSHI MASTERCLASS

Bei Sticks'n'Sushi bringen wir Menschen mit gutem Essen und besonderen Erlebnissen zusammen. Unsere Sushi Masterclasses verbinden beides und schaffen gemeinsame Momente, die in Erinnerung bleiben.

Unter der Anleitung unserer erfahrenen Sushi Chefs sind die Kurse für alle Erfahrungsstufen und Lerngeschwindigkeiten geeignet. Das Menü bietet dabei sowohl für leidenschaftliche Seafood-Liebhaber*innen als auch für alle, die Veggie-Optionen bevorzugen, etwas Passendes.

Ideal für Teambuildings, Firmenveranstaltungen, Geburtstage und andere besondere Anlässe.

Wir empfehlen unsere Kurse für Gruppen mit bis zu 10 Personen. Größere Gruppen können ebenfalls teilnehmen, die Gruppe wird dann entsprechend aufgeteilt.

Für Buchungen und weitere Informationen wende dich gerne an unser Team unter:

catering_de@sticksnsushi.com

STICKS|N|SUSHI



SUSHI MASTERCLASS

85 € pro Person

Standort: Potsdamer Straße

Teilnehmende: Mindestens 6 und maximal 10 Erwachsene pro Kurs

Kursdauer: Der Kurs dauert etwa 90 Minuten, danach genießt ihr euer Essen ganz in Ruhs

Zeiten: Sonntag bis Donnerstag zwischen 11 und 18 Uhr

Für Verfügbarkeiten am Abend und am Wochenende wende dich gerne an unser Team

MENÜ

KAPPA AVOCADO MAKI ROLL. Hosomaki mit Gurke und Avocado

SHAKE AIOLI. Zuckerschoten, Avocado, Miso Aïoli & Gurke, geflämmter Lachs, Soja Sesam, Schnittlauch und Sake-Tamari marinierter Forellenrogen

HELLS KITCHEN. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Yellowfin Tuna & Barbecue Sauce

ZUM EMPFANG

Je 1 Glas (0,1 l) Crémant Brut, Geldermann, Baden, Deutschland [L]

Alkoholfreie Alternative: Pink Grapefruit Spritz

Gesalzene Edamame

AUF DEM TISCH

Euer Sushi-Teller, dazu Miso-Suppe

1 Glas (0,1 l) Sake: KAY SAKE, JUNMAI DAIGINJO, NIIGATA [16 %]

Alkoholfreie Alternative: Yuzu Limonade oder Kirin Free

DAS KLEINGEDRUCKTE

*Vegane Optionen sind verfügbar.

*Das vollständige Kampai-Menü steht am Kurstag jederzeit für zusätzliche Getränke zur Verfügung. Für alle zusätzlich bestellten Speisen und Getränke entstehen Mehrkosten. Sie sind nicht Teil des Events und müssen vor Ort bezahlt werden.

*Zur Bestätigung der Buchung ist eine Anzahlung von 50 % erforderlich.

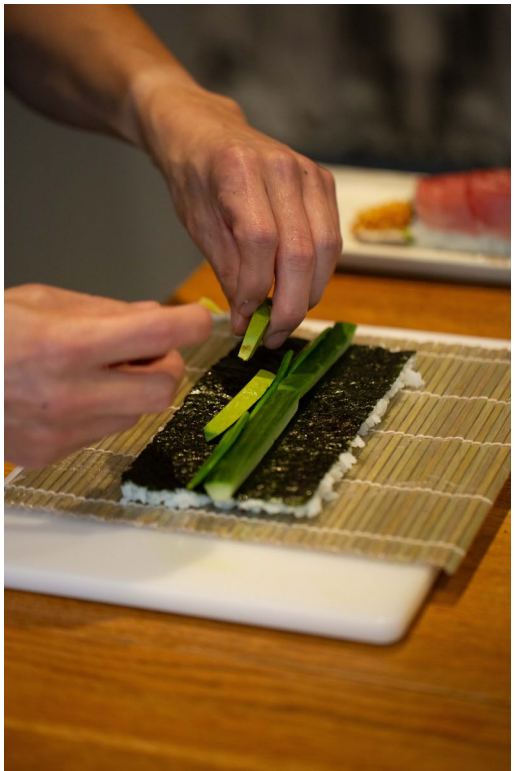
*Stornierungen bis 10 Tage vor dem Buchungstermin sind kostenfrei. Bei Stornierungen ab 9 bis 3 Tagen vor Buchungstermin werden mit 50 % der Anzahlung berechnet. Stornierungen von weniger als 3 Tagen vor Veranstaltungstermin berechnen wir mit 100 % der Anzahlung.


I'm not
the best yet.
[Bear with me - I'm new]













TESTIMONIALS

"We loved seeing everyone and getting involved! You and chef were superstars and a credit to Sticks'n'Sushi"

"Hello all, I just wanted to say I think that was one of the best group zoom activities I've ever been part of!
ISo well organised and went at Ia great speed!!!
Thank you so much for organising it for everyone!!!

"Thank you for a very entertaining evening, it was really enjoyable! We are now enjoying the drinks and the food which is delicious"

"Thank you for arranging such a great experience. Because of my allergy I have never felt able to go to a sushi restaurant, so it was amazing for me to be able to try these wonderful dishes safely after the team checked all the ingredients for me. My boys loved it too! Thanks again"

"Hey Carly!
Thanks for a great night, the food was amazing! The kaburamaki shake roll in particular was SO GOOD. Thanks"

"What an ace night!"

"Really enjoyed tonight, never done anything like that before!"

"Brilliant, really enjoyed tonight. Never done anything like that before"

"Nicely full! Such a great evening. I learned loads! It was such a great lesson, thank you so much again and have a lovely weekend!"

"Thank you for organising such a great night!! It was really enjoyable with great ingredients! Hopefully I'll visit one of your restaurants soon"

"Thank you so much for an amazing night"

STICKS|N|SUSHI