

VIELE TRADITIONEN. GEMEINSAM AN EINEM TISCH.

*Festliche Gruppenmenüs für Feiern
mit neun oder mehr Personen*

Verfügbar ab dem 23. November 2026



STICKS | N | SUSHI



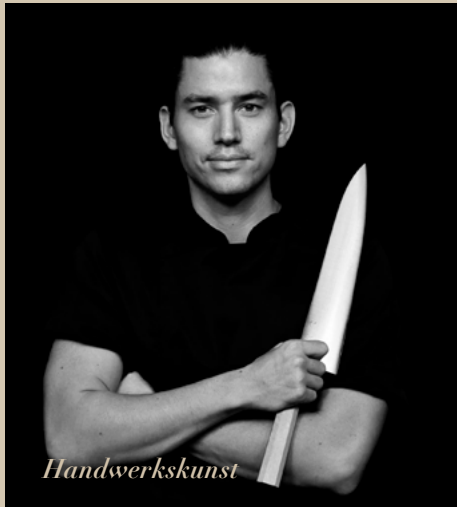
INHALT

Voll festlich?	3
Christmas Menu	5
Perfect Day Menu	6
Set For Success Menu	7
As Good As It Gets Menu	8
Greenkeeper Menu	9
Süße Verführungen	10
Zusätzlich buchbar	11
Extras für exklusive Events	12
Unsere Restaurants	13
Wish For A Fish	14





Japanisch mit norwesischem Touch



Handwerkskunst



klassisches & kreatives Sushi



*Ein Sushi Restaurant
— auch für jene, die
keinen Fisch mögen*



Zum Teilen gemacht

VOLL FESTLICH?

Unsere Festtagsmenüs vereinen eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte und Häppchen, Sushi-Favoriten sowie wärmende, köstliche Spieße – perfekt portioniert für das gemeinsame Essen und fröhliche Momente am Tisch.

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei und es gibt allen Grund zur Vorfreude: Ob beim Team-Lunch oder bei der Jahresabschlussfeier – kommen Sie zusammen und stoßen Sie auf die Festtage an.

FESTLICHE GRUPPENMENÜS

Wähle ein Menü für deine Gruppe aus
(Auf spezielle Ernährungsbedürfnisse und Allergien wird Rücksicht genommen)

*Lass dich dieses
Weihnachten von
uns verwöhnen*

Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

PERFECT DAY

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Meersalz & Zitrone

EBI SANDO. Knuspriges Sando mit Garnelen, Trüffel, Miso Aioli, Parmesan & Schnittlauch

TUNA TATARE BITES. Yellowfin Tuna, Avocado, Soja Sesam, Yuzu Miso & Frühlingszwiebeln auf knusprigem Fladenbrot

NIGIRI – je 1 Stück pro Person

SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs mit Sansho Pfeffer & Tsume

ABOKADO. Avocado, Yuzu Koshō & Soja Sesam

MAKI – je 4 Stück pro Person

SPICY TUNA. Yellowfin Tuna, Gurke, Spicy Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

CRISPY EBI. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Sesam & Tsume

STICKS – je 1 Stick pro Person

MOMO KARAAGE. Hähnchen Karaage mit Wasabi Caesar & Daikon Kresse

TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

PREIS PRO PERSON 48 €

SET FOR SUCCESS

VORSPEISEN – für den Tisch

BROCCOLI. Gegrillt, mit Supreme Soja, Soja Sesam und serviert mit Goma

EBI BITES. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

SHAKE TATAKI. Geflammter Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

BEEF TATAKI. Geflammtes Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

MAKI – je 2 Stück pro Person

EBI PANKO. Tempura-Garnele & Spicy Sauce, Avocado, Tsume und Sesam

HELL'S KITCHEN. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Yellowfin Tuna & Barbecue Sauce

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Umeboshi-Sesam

NANBAN. Hähnchen, Avocado, Soja Sesam, Tsume, Yuzu Koshō, Kataifi & Koriander

STICKS – je 1 Stück pro Person

AKA EBI. Garnelen, Spicy Gochujang und Knoblauchbutter

TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

GYU KATZU. Ausgebackenes Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse

PREIS PRO PERSON 55 €



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

AS GOOD AS IT GETS

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam

HIRAMASA KATAIFI. Yellowtail Kingfish, Kataifi, Schnittlauch, Shiso, Trüffelöl & Ponzu

SHAKE CEVICHE. Lachs, Tiger's Milk, rote Zwiebeln, grüne Chili, Crunchy Chili, Topinamburchips & Koriander

MAGURO CARPACCIO. Yellowfin Tuna, weiße Soja & Yuzu Ponzu, Parmesan Aioli, Tosazu Gel, nativem Olivenöl, Daikon & Shiso

KANI KOROKKE. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

SPICY TORI. Knusprig mariniertes Hähnchen, würzige Knoblauch Chili Glasur, Soja Sesam, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse

EBI BITES. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

HOUSE ROLLS – je 2 Stück pro Person

SOFT SHELL CRAB. Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume

LOBSTER ABOKADO. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander

ABURI – je 1 Stück pro Person

SHAKE ABURI. Geflämmt Lachs mit Miso Aioli, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen a& Daikon Kresse

HIRAMASA ABURI. Geflämmt Yellowtail Kingfish mit Yuzu Koshō, Shiso, Tsume & Tosazu Gel

WAGYU ABURI. Geflämmtes japanisches Wagyu mit Miso Aioli, Tsume & Kizami Wasabi

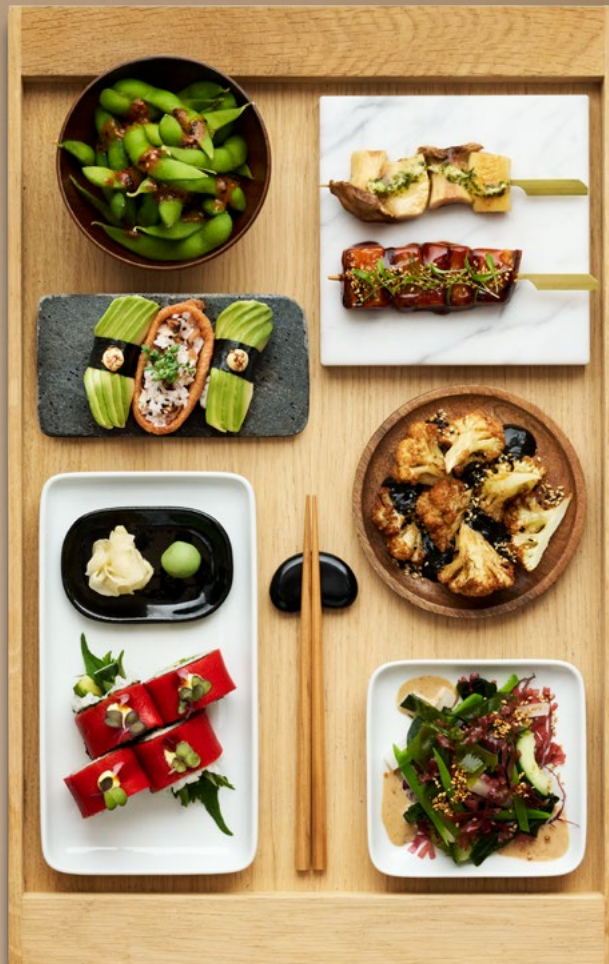
STICKS – je 1 Stück pro Person

GYU HABU. Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

YAGI YAKI. Ziegenkäse & Serrano-Schinken

GINDARA NO MISO. Miso marinierter Black Cod

PREIS PRO PERSON 70 €



Das Bild zeigt ein Menü für eine Person

GREENKEEPER

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Spicy Miso & Sesam

SEAWEED SALAD. Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke, Soja Sesam & Goma

CAULIFLOWER. Ausgebackener Blumenkohl mit Trüffel Goma & Sesam

NIGIRI

ABOKADO. Avocado, Yuzu Koshō & Soya Sesam – je 2 Stück pro Person

INARI. Tofu mit Ingwer, Shiitake, Kresse & Sesam – je 1 Stück pro Person

MAKI – je 4 Stück pro Person

RED'N'GREEN. Gegrillte Paprika, Avocado, Gurke, Yuzu Koshō, Shiso, Tsume, Soja Sesam

STICKS – je 1 Stück pro Person

ERINGI YAKI. Kräuterseitlinge & Miso-Kräutersauce

IMO YAKI. Süßkartoffel, Korianderkresse, Soja Sesam & Teriyaki

PREIS PRO PERSON 29.50 €

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Alle vier Desserts zum Teilen 37.50 €

Bei Gruppen ab 11 Personen muss das Essen vorbestellt werden



MATCHA

Schwarzes Schokoladenfondant mit Matchafüllung, Vanilleeis und Matchacrumble 11 €



SAKURA

Kirsch-Umeshu-Kompott, dunkle Schokolade, Vanilleeis, Amber-Keks, Kirschschaum & Shiso-Blätter 9.5 €



MANGO

Reis in Kokoscreme, Mangosorbet und Passionsfrucht-Coulis mit Basilikumsamen 9.50 €



GOMA

Vanille Crème-Brûlée mit schwarzem Sesam-Crumble 9.50 €

Mini Desserts

Beide für jeweils 7 €

MINI MANGO. Reis in Kokoscreme, Passionsfrucht-Coulis mit Basilikumsamen

MINI GOMA. Vanille Crème-Brûlée mit schwarzem Sesam-Crumble

– ZUSÄTZLICH BUCHBAR –

LIEBER BLACK COD?

Lieber Black Cod?

Zahle einfach den Aufpreis

(Nur für den gesamten Tisch buchbar)

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyu Tatare, Kizami Wasabi, Tsume & knuspriger Kataifi

Aka Ebi. Spicy Gochujang marinierte Garnelen, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Sake-Tamari marinierter Forellenrogen

Black Cod. Gegrillter Miso Black Cod mit Topinamburchips & marinierten roten Zwiebeln

Spicy Beef. Geflammtes Rinderfilet, Gurke, Zuckerschoten, eingelegte rote Zwiebeln, grüne Chili, Spicy Sauce, Crunchy Chili & Frühlingszwiebeln

Soft Shell. Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume

Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander

STICKS

Gindara No Miso. Gegrillter Miso marinierter Black Cod

Wagyu Yaki. Japanisches Wagyu Rind, auf der Hiramatsu Farm in Kagoshima, aufgezogen, wobei nur die besten Stücke von einem Kobe-Beef Spezialisten ausgewählt

Festive Special. Aigamo Tsukune. Tsukune aus Ente und Shiitake-Pilzen mit Pancetta sowie Trüffel- und Shiso-Butter

SASHIMI DELUXE

– Wir empfehlen eine Platte für jeweils drei bis vier Gäste

Lachs, Yellowfin Tuna, Yellowtail Kingfish, Hummer-Daikon-Rolle, Tamago Ikura & Shake Ceviche

Wähle deine Getränke

WELCOME-COCKTAIL

Yuzu Zoo oder Yuzu Spritz 13 €

ALKOHOLFREIER COCKTAIL

Sakura & Litschi Martini 9.50 €

SIGNATURE-COCKTAIL-UPGRADE

Preis auf Anfrage

KIRIN ICHIBAN

Flasche 5.50 €

SPÄTBURGUNDER

Glas 6.50 €

TEE ODER KAFFEE

Cortado 3 €

Genmaicha Grüntee (Kanne) 6.50 €

WASSER

Still oder Sprudel für den Tisch.

Unbegrenzt. Pro Person 3 €

Lass dich verwöhnen

PREMIUM SAKE TRAY EXPERIENCE

Wählen Sie Ihren Sake – serviert auf einem traditionellen Sake-Tablett mit passenden Sake-Bechern

Preis auf Anfrage

DOMO ARIGATO

EIN PERFEKTER ABSCHLUSS

Digestif nach Wahl: Sake, japanischer Whisky, Yuzu Negroni oder Salted Caramel Miso Espresso Martini

Preis auf Anfrage

CAVIAR

Imperial Selection [10g] 27 €

EXTRAS FÜR EXKLUSIVE EVENTS



DJ GEFÄLLIG?

An der Torstraße für bis
zu 4 Stunden verfügbar

Preis auf Anfrage



BESONDERE ERLEBNISSE

Flexible Masterclasses
Live-Cooking-Stationen
(Sashimi / Maki)

Preis auf Anfrage



INDIVIDUELLE DRUCKSACHEN

Menükarten
Personalisierte Platzkarten
Mini-Daruma als Tischdekoration
Preis auf Anfrage

WEIHNACHTEN. GEMEINSAM. BESONDERS.



DU SUCHST DEN PERFEKTEN ORT, UM DIE SAISON ZU FEIERN?

Ob mit Kollegen, Freunden oder Familie – unsere semi-privaten Bereiche in der Potsdamer Straße, Kantstraße und Torstraße bieten den idealen Rahmen für deine Weihnachtsfeier.

Genieße unsere festlichen Menüs, die warme Atmosphäre und die einzigartige Kombination aus nordischer Schlichtheit und japanischer Präzision – verpackt im typischen Sticks'n'Sushi Stil.

Mach dieses Jahr gemeinsam mit uns unvergesslich.

WISH FOR A FISH

Geschenkkarten für Groß und Klein



Suchst du das perfekte Geschenk für einen Sushi-Liebhaber?

Dann liegst du mit einer Sticks'n'Sushi Geschenkkarte genau richtig – sie kommt immer gut an.



Bestell sie online oder
hol sie dir direkt in
deinem Sticks'n'Sushi



*LASS DICH DIESES
WEIHNACHTEN VON
UNS VERWÖHNEN*

NICHT ZÖGERN, WENN SICH FRAGEN ERGEBEN. EINFACH ANRUFEN!

+49 (0)30 261 036 56 oder berlin@sticksnsushi.com



STICKS|N|SUSHI

sticksnsushi.com