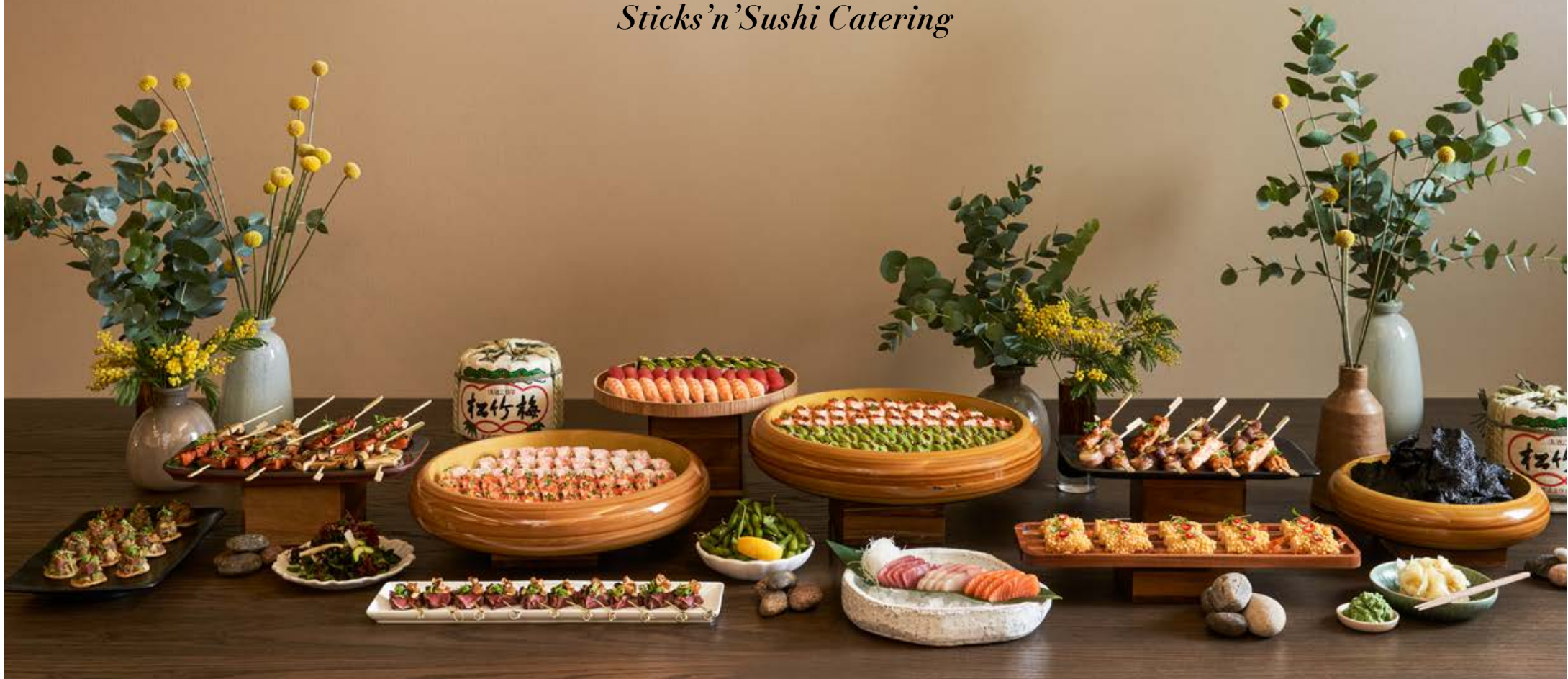




UNSER ESSEN. DEIN ORT.

Sticks'n'Sushi Catering





Unvergessliche Events



Zum teilen gemacht



Yakitori Spieße



Von uns zu dir



Ein Sushi-Restaurant – auch für alle, die keinen Fisch mögen



Frisch, Lokal und Saisonal



Sushi - klassisch und kreativ



Erfahrung, die überzeugt



Japanisch mit dem nordischen Touch

**YOUR
EXPERIENCE >**

**CORPORATE
EVENTS >**

DELIVERED >

**CELEBRATIONS
& PRIVATE >**

WEDDINGS >

CONTACT US >

Dein Erlebnis

Wir sind stolz darauf, unvergessliche
Catering-Momente zu schaffen.

Jede Veranstaltung ist anders – und genau das verstehen wir. Unser Catering ist maßgeschneidert, vielseitig und ganz auf dich abgestimmt: von gereichten Canapés über Buffet-Stationen bis hin zu gesetzten Menüs oder einer Live-Cooking Station: Wir bringen das Sticks'n'Sushi Erlebnis dorthin, wo du es brauchst.

Unser Sushi wird von Hand gerollt, unser Fisch von Hand geschnitten, und unsere Sticks mit Sorgfalt zubereitet – von den Zutaten bis zur Präsentation, vom Geschmack bis zum Flow. Damit besondere Momente zu bleibenden Erinnerungen werden.

Bei Sticks'n'Sushi sind alle willkommen – Fischliebhaber, Fleischesser, pflanzenbasierte Genießer und Gäste mit Unverträglichkeiten oder besonderen Wünschen. Unsere Menüs sind so flexibel wie die Menschen, die wir bewirten. Denn echte Gastfreundschaft beginnt damit, dass sich jeder gesehen fühlt. Und genau das ist unsere Stärke.

Auf einen Blick

From # guests upwards



STICKS | N | SUSHI

YOUR
EXPERIENCE >

CORPORATE
EVENTS >

DELIVERED >

CELEBRATIONS
& PRIVATE >

WEDDINGS >

CONTACT US >

Corporate Events

Mit Sorgfalt kuratiert. Mit Sinn serviert.

Seit 2017 servieren wir frisch gerolltes Sushi für einige der bekanntesten Büros, Veranstaltungsorte und Events in Berlin. Von privaten Logen in Stadien bis zu stilvoll arrangierten Sushi-Stationen in Konferenzräumen – wir bringen eine einzigartige Mischung aus japanischer Präzision und dänischer Schlichtheit in jeden Service.

Geboren in Kopenhagen und verwurzelt in über 30 Jahren kulinarischer Erfahrung, bereiten wir unser Essen auf traditionelle Weise zu: gewürzter Reis, frisch von Hand geschnittener Fisch und eine Präsentation, die Aufmerksamkeit weckt.

Jedes Detail wird individuell auf deine Bedürfnisse abgestimmt – ob à-la-carte-Favoriten auf Servierplatten, kunstvoll arrangierte Buffets, interaktive Chef-Stationen oder maßgeschneiderte Menüs für Gäste mit besonderen Wünschen.

Unser Team ermöglicht eine verlässliche tägliche Lieferung in Büros, Eventlocations und Stadien. Auch White-Label-Catering ist möglich – so bleibt deine Marke im Mittelpunkt, während wir uns um das Essen kümmern.

Bei Sticks'n'Sushi geht es nie nur ums Essen. Lass die Außenwelt für einen Moment hinter dir – wir kümmern uns darum, dass nicht nur du, sondern auch deine Sinne satt werden.



STICKS|N|SUSHI

**YOUR
EXPERIENCE >**

**CORPORATE
EVENTS >**

DELIVERED >

**CELEBRATIONS
& PRIVATE >**

WEDDINGS >

CONTACT US >

Unser Essen. Dein Ort.

Frisch zubereitet. Stilvoll geliefert.

Wenn du keinen Koch vor Ort brauchst, aber trotzdem etwas Besonderes willst, sind unsere gelieferten Platten genau das Richtige.

Individuell abgestimmt auf Budget, Geschmack und Anlass stellt unser Catering-Team ein Menü zusammen, das vom ersten Bissen bis zur letzten Rolle begeistert.

Alles wird frisch von Hand zubereitet, sorgfältig verpackt und in unserem eleganten schwarzen Packaging per Kurier geliefert. Deckel auf, servieren, genießen – kein Aufwand, kein Stress, einfach großartiges Sticks'n'Sushi.

Jede Platte enthält Sojasauce, Wasabi, Ingwer und Stäbchen – standardmäßig inklusive. Das Sticks'n'Sushi Erlebnis – nur eben bei dir.

Warum das statt einer Delivery-App? Weil das kein Takeaway ist. Das ist Catering – gestaltet, serviert und geliefert mit Liebe zum Detail.

Auf einen Blick

From # guests upwards



STICKS|N|SUSHI

YOUR
EXPERIENCE >

CORPORATE
EVENTS >

DELIVERED >

CELEBRATIONS
& PRIVATE >

WEDDINGS >

CONTACT US >

Feiern & Private Events

Von unserem Zuhause zu deinem.

Auf einen Blick

From # guests upwards | Price on request



SUSHI IS FISH IN HAUTE COUTURE



STICKS IN SUSHI

YOUR
EXPERIENCE >

CORPORATE
EVENTS >

DELIVERED >

CELEBRATIONS
& PRIVATE >

WEDDINGS >

CONTACT US >

Hochzeiten

Fürs Leben verankert.

Beginne den Tag mit einem Empfang aus Sushi, beliebten Klassikern und perlenden Drinks, bevor du dich zurücklehnst und unsere Signature Bites, Sushi, Sticks und Sharing Plates genießt – nur das Beste für euren besonderen Tag.

Unsere Menüs sind immer individuell gestaltet, abgestimmt auf euer Budget – für ein unvergessliches Erlebnis, das euch und eure Gäste verbindet.



STICKS | N | SUSHI

YOUR
EXPERIENCE >

CORPORATE
EVENTS >

DELIVERED >

CELEBRATIONS
& PRIVATE >

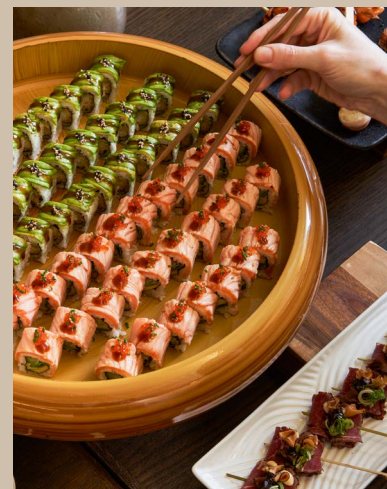
WEDDINGS >

CONTACT US >

STICKS|N|SUSHI

Catering

Sticks'n'Sushi bietet ein Rundum-Erlebnis für unvergessliche Events
– von Sushi-Workshops über eine komplette Live-Cooking-Station
bis hin zur Miete von Personal und Equipment.



LUNCH | DINNER | MEETINGS | TEAM SOCIALS | CORPORATE EVENTS | PARTIES

**NICHT ZÖGERN, WENN SICH FRAGEN ERGEBEN.
EINFACH ANRUFEN!**

+4930 585817518
catering_de@sticksnsushi.com

BOOK YOUR TASTING TODAY



STICKS|N|SUSHI

YOUR
EXPERIENCE >

CORPORATE
EVENTS >

DELIVERED >

CELEBRATIONS
& PRIVATE >

WEDDINGS >

CONTACT US >

Das Kleingedruckte

ANGEBOT:

Maki, Nigiri und Sticks und diverse Vorspeisen sind sowohl für betreute Events als auch für Lieferungen erhältlich.

LIEFERUNGEN:

Mindestbestellwert für Speisen: 300,00 €
zzgl. min. 30,00€ Lieferpauschale (innerhalb Berlins).

BETREUTE EVENTS (WOCHENTAGE):

Mindestbestellwert für Speisen: 2000 €
zzgl. Team-, Transport- und Aufbaukosten (abhängig von den Anforderungen der Veranstaltung).

WOCHENENDEN, ABENDE & HAUPTSAISON:

Mindestumsätze können variieren – wir tun jedoch stets unser Bestes, individuelle Wünsche zu berücksichtigen. Bitte kontaktiere uns für Details.

PERSONAL:

50,00 € pro Stunde pro erfahrener Sushi-Koch –
Minstdauer 4 Stunden / mindestens 2 Köche pro Event
(Freitag und Samstag jeweils 60€ pro Std.)

40,00 € pro Stunde pro Servicekraft – Minstdauer 4 Stunden
(Freitag und Samstag jeweils 50€ pro Std.)

ZUSÄTZLICH:

Mietkosten für zusätzliches Equipment, falls für Menü oder Aufbau Ressourcen benötigt werden, die nicht durch Sticks'n'Sushi oder die Eventlocation gestellt werden.
15 % Service-Gebühr bei geliehenem Equipment.

Alle Preise inkl. MwSt.



STICKS|N|SUSHI

また来てください

MATA DOZO



STICKS|N|SUSHI