



GRUPPENMENÜS

Vier exklusive Menüs mit dem Besten aus unserer Küche.
Wähle deinen Favoriten, diese werden auf größere Teller angerichtet.
Perfekt zum Teilen!

PERFECT DAY

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone

TUNA TARTARE BITES. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem Fladenbrot

KINOKO KOROKKE. Pilzkroketten, Parmigiano-Reggiano Käse, Miso Aioli und Trüffelstaub

RICEPAPER. Soja-Gravad-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

NIGIRI – je 1 Stück pro Person

SHAKE YAKI. Geflämmter Lachs

ABOKADO. Avocado, Yuzu Kosho & Sesam

MAKI – je 4 Stück pro Person

CRISPY EBI. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soja

SPICY TUNA. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

STICKS – je 1 Stück pro Person

TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

BUTA YAKI. Schweinebauch & Yuzu-Miso

SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

48 € PRO PERSON



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

SET FOR SUCCESS

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

BROCCOLI. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

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

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

BEEF TATAKI. Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinambur Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu

MAKI – je 2 Stück pro Person

EBI PANKO. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

HELL'S KITCHEN. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

NANBAN. Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu Kosho

STICKS – je 1 Stück pro Person

AKA EBI. Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter

TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

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

53 € PRO PERSON



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

AS GOOD AS IT GETS

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Gegrillte Sojabohnen mit Sesam

HOTATE KATAIFI. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli

KANI KOROKKE. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

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

TUNA TARTARE. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot

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

HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

TEMAKI – zum Teilen

TEMAKI SETTO. Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit Sushireis und knusprige Nori

MAKI – je 2 Stück pro Person

EBI PANKO. Tempura-Garnelen & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

NEW YORK SUBWAY. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Lachs & Knoblauch

STICKS – je 1 Stück pro Person

GINDARA NO MISO. Black Cod & Miso

HOTATE BACON. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

70 € PRO PERSON



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

GREENKEEPER

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und spicy Miso

SEAWEED SALAD. Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam

CAULIFLOWER. Blumenkohl mit Trüffel Goma

NIGIRI – je 1 Stück pro Person

KINOKO. Portobello Pilze & Limetten Meersalz

ABOKADO. Avocado, Yuzu Kosho & Sesam

NASU ABURI. Gegrillte Aubergine, Yuzu-Miso & Kizami Wasabi

MAKI – je 4 Stück pro Person

RED'N'GREEN. Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu Kosho, Shiso & Tsume Soja

STICKS – je 1 Stück pro Person

ERINGI. Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

IMO YAKI. Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki

29.50 € PRO PERSON



Das Bild zeigt ein Menü für eine Person

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Alle fünf Desserts zum Teilen 44.50 €



MATCHA

Schwarzes Schokoladenfondant mit Matchafüllung, Vanilleeis und Matchacrumble 11 €



MANGO

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



GOMA

Vanille Crème-Brûlée mit schwarzem Sesam-Crumble 9.50 €



YUZU

Tarte mit Yuzucreme & Yuzu Meringue 9.50 €



KARAMERU

Schokoladeneis am Stiel mit Misokaramell, Haselnusskrokant & dunkler Schokolade.
Vanilleeis am Stiel mit Misokaramell und weißen Schokoladenstreuseln 10 €

**ZÖGERE NICHT, UNS ZU KONTAKTIEREN,
WENN DU FRAGEN HAST:**

catering_de@sticksnsushi.com

*Über Allergene informieren wir Dich jederzeit gerne
– teile uns dies einfach bei der Buchung mit.*



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com