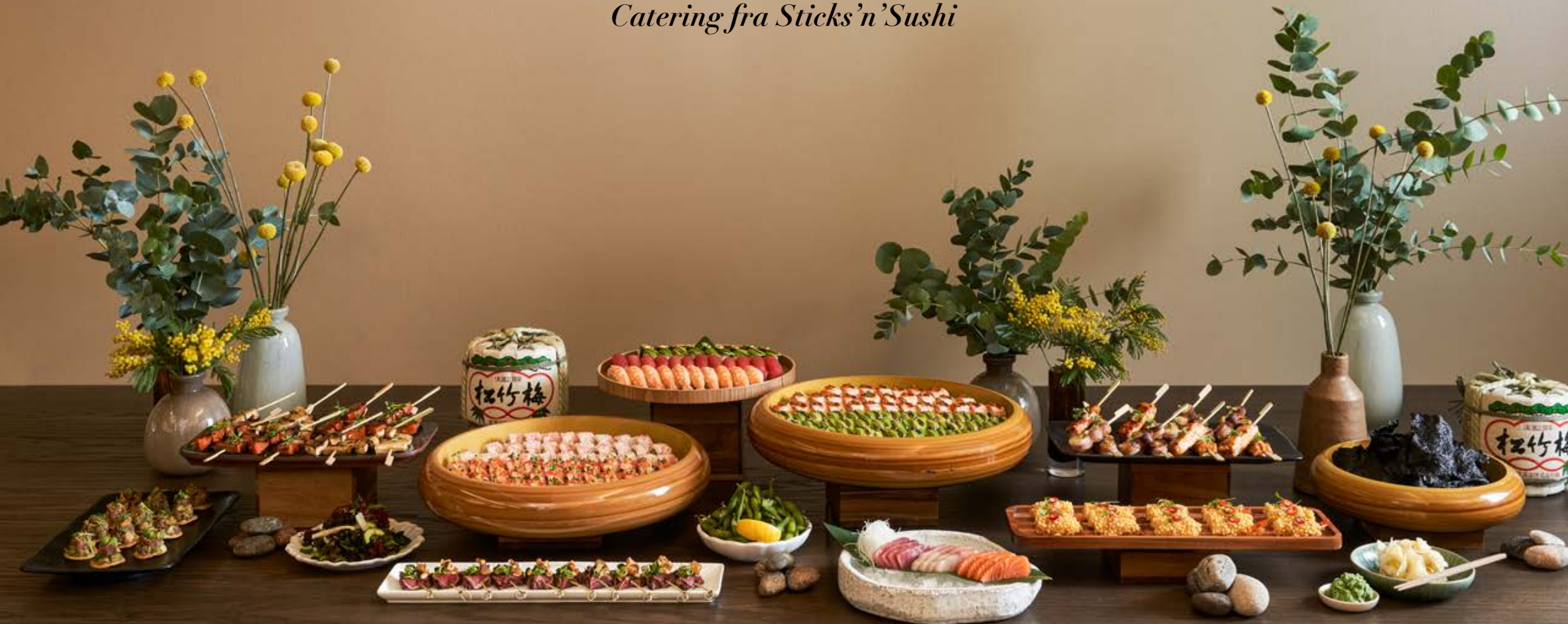


VORES RETTER DINE RAMMER

Catering fra Sticks'n'Sushi





CATERING TIL DE SÆRLIGE DAGE

Nogle dage fortjener lidt mere end det sædvanlige. Sticks'n'Sushi tilbyder catering til dig, der gerne vil skabe en oplevelse, der smager, ser ud og føles som noget, man husker.

Menuen forener det bedste fra det japanske og det danske køkken. Vi sammensætter den med omhu og tilpasser den dine ønsker og dit arrangement – uanset om selskabet består af sushifans, kødelskere eller vegetarer.

Skal mad og drikke gå op i en højere enhed, tilbyder vi også nøje udvalgte japanske og danske øl, vin, sake og lemonader, der kan leveres sammen med maden. Vi rådgiver gerne, du får en komplet og harmonisk oplevelse.





HVIS DU SKAL HOLDE FEST, SÅ INVITÉR OS

Når det drejer sig om store livsbegivenheder og særlige anledninger, hjælper vi dig gerne med planlægningen. Til fødselsdage, konfirmationer, bryllupper, jubilæer eller andre mærkedage tilbyder vi catering, hvor både menu og oplevelse skræddersyes efter dine ønsker.

Vi hjælper fra første samtale til sidste servering – og tager højde for både budget, stemning og detaljen i helheden.

Når menuen og detaljerne er bekræftet, kan du læne dig tilbage. Vi kommer til lokationen, sætter op, anretter og serverer for dig og dine gæster.

Retterne kan serveres som:

- Stående kanapé-servering – små serveringer i bevægelse.
- Fade til deling – til siddende middag eller buffet.
- Kombination – hvis det passer bedst.



Alle arrangementer prissættes efter antal gæster, menu, varighed samt ønsket personale. Kontakt os på catering@sushi.dk for at høre nærmere.

CATERING TIL 20, 200 ELLER 2000

Uanset om I planlægger en konference, reception eller et firmaarrangement, leverer vi catering, hvor kvalitet og oplevelse går hånd i hånd.

Vi byder på alt fra elegante kanapé-serveringer til delikate buffeter og individuelle mødebokse. Ønskes en kok på stedet eller serveringspersonale, sørger vi også gerne for det – så I får den fulde oplevelse uden at løfte en finger.

Kontakt os gerne, hvis I ønsker en madoplevelse, der gør indtryk og som medarbejdere og gæster sent vil glemme.

Alle arrangementer prissættes efter antal gæster, menu, varighed samt ønsket personale. Kontakt os på catering@sushi.dk for at høre nærmere.



SMÅ BIDDER, STOR SMAG

En reception skal føles let – men stadig gøre indtryk. Vores receptionsmenuer sammensættes med fokus på balance, smag og æstetik. Små serveringer, der passer til stemningen og lader samtalen flyde – uden at tage fokus fra anledningen.

Fra 150 kr. pr. kuvert.

Prissættes efter antal gæster og menuudvalg.

MÆT MEN LET

Er du på udkig efter en anretning, der efterlader dig mæt, men let? Lad os sammensætte en menu med et varieret udvalg af vores mest populære retter i portioner, der er til at gabe over.

Fra 300 kr. pr. kuvert.

Prissættes efter antal gæster og menuudvalg.

HVIS DU VIL IMPONERE OG DUPERE

Ønsker du en anretning, der byder på ren forkælelse af smagsløgene og fokus på det ekstraordinære i både smag og æstetik. Så sammensætter vi gerne en menu, der lover at gøre indtryk.

Fra 450 kr. pr. kuvert.

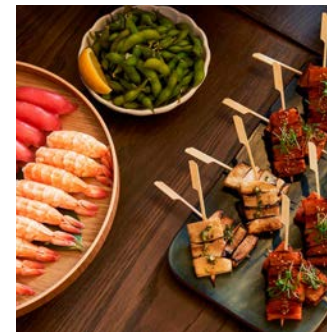
Prissættes efter antal gæster og menuudvalg.



LEVERET OG SERVERET

Vi leverer maden til dit arrangement.
Du vælger selv, hvordan det skal
serveres.

- I vores enkle takeaway emballage
– praktisk, stilrent og nemt at håndtere.
Ønskes portion anretning, er dette også
en mulighed.
- På fad – elegant og lige til at sætte frem
på serveringsbordet forinden spisning,
fra 1.000 kr.



*Kontakt os på
catering@sushi.dk
for at høre nærmere
om mulighederne.*



RULLET, GRILLET OG SERVERET

Gør oplevelsen unik og inviter vores kok ind i køkkenet. Vores erfarne kok tilbereder og serverer sushi og varme sticks med kød, fisk og grønt – direkte fra grillen. Vi medbringer det nødvendige udstyr og sørger for, at smag og præsentation følger med.

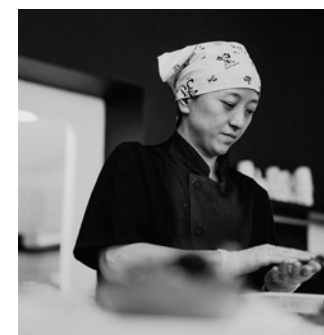
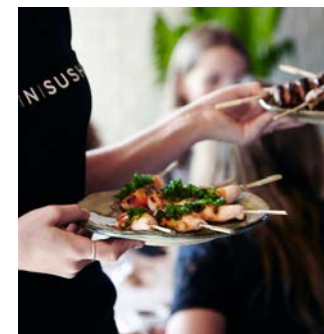
Vil du fokusere på oplevelsen frem for praktikken? Så kan vi også tilbyde serveringspersonale, som dækker op, serverer, præsenterer retterne, rydder af og sørger for detaljerne, så du kan nyde arrangementet til fulde. Det giver ro, overblik og en gennemført oplevelse for både værter og gæster.

PRIS FOR KOK INKL. KØKKENASSISTENT:

1.190 kr. i timen for minimum 5 timer; herunder to timers forberedelse inden spisningen påbegyndes.

PRIS FOR TJENER:

395 kr. i timen for minimum 5 timer.



*Kontakt os på
catering@sushi.dk
for at høre nærmere
om mulighederne.*



JERES FEST – VORES FOODTRUCK

Vi tilbyder mere end bare god mad. Vores foodtruck bringer mad i restaurantkvalitet, passionerede kokke og en levende atmosfære direkte til dit event. Foodtrucken kan bookes uanset om der er tale om en mindre fejring eller et større arrangement.

Vi serverer et udvalg af vores japansk- og danskinspirerede retter, og menuen kan tilpasses jeres ønsker og behov. Vi medbringer kokke, serveringspersonale og alt nødvendigt service – fra sojaskåle til spisepinde.

FOODTRUCKENS MÅL

Længde inkl. truck: 10,50 meter.

Længde uden truck: 8,44 meter.

Bredde: 2,44 meter.

Højde: 3,5 meter (inkl. skiltning).

PRAKTISKE DETALJER

El: Tilslutning 32 A / 400 V.

VVS: Der kræves vandtilslutning.
(standard tilkobling til haveslange) og afløb.



*Prisen afhænger af
setup og antal gæster.
Kontakt os på
catering@sushi.dk
for at høre nærmere.*

Kontakt os på catering@sushi.dk for at høre nærmere



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com