

CATERING

MAIKI SUSHI PL.PIŁSUDSKIEGO 13

MAIKI.SUSHI@OP.PL

CATERING BIZNESOWY

Planujesz spotkanie firmowe dla Klientów, kontrahentów lub pracowników? Sprawimy, że stanie się ono ciekawym wydarzeniem, które zrobi wrażenie na Twoich gościach. Oferujemy catering w postaci gotowych zestawów najlepszego sushi lub w formie bufetu, a także dodatkowe atrakcje w formie pokazu – live cooking. Organizujemy catering degustacyjny lub pełną opcję gdy jedynym przewidzianym poczęstunkiem jest nasze sushi.

Poniższą ofertę realizujemy od 10 osób, w przypadku mniejszych spotkań wycenę przygotowujemy indywidualnie.

I oferta biznes

Do wyboru:

wariant 1- 6szt.sushi/os.-30zł

wariant 2- 12szt.sushi/os.-60zł

wariant 3 -16szt. sushi/os.-90zł

Kompozycja składa się z wszystkich rodzajów sushi(futomak, uramak, hosomak, nigiri)przygotowanych z najwyższej jakości składników i ryb(łosoś,tuńczyk,okoń morski,krewetki,węgorz słodkowodny).Nasze sushi przygotowywane jest tuż przed dostarczeniem.

II oferta biznes

Do wyboru:

wariant 1-6szt. sushi+2 rodzaje przekąsek/os. -40zł

wariant 2-12szt.sushi +2rodzaje przekąseki/os.-65zł

wariant 3-16szt sushi+2rodzaje przekąsek/os.- 100zł

Kompozycja składa się z wszystkich rodzajów sushi(futomak, uramak, hosomak, nigiri)przygotowanych z najwyższej jakości składników i ryb(łosoś,tuńczyk,okoń morski,krewetki,węgorz słodkowodny).Nasze sushi przygotowywane jest tuż przed dostarczeniem.

Japońskie finger food – drobne, niespotykane, efektowne i smaczne orientalne przekąski idealne na każdy rodzaj spotkania. Orientalne sałaki – klasyczne i nowoczesne mini sałatki inspirowane kuchnią orientalną

Przekąski do wyboru:

- *gyoza-pierogi japońskie
- *azjatyckie nuggetsy drobiowe z ostrym sosem
- *inari sushi-japońskie sakiewki z farszem
- *gunkany z tatarem z łososia
- *goma wakame-sałatka z trawy morskiej
- *kimchi-sałatka z peklowanej kapusty na ostro

W cenie cateringu oferujemy darmową dostawę jedzenia na wysokiej jakości opakowaniach jednokrotnego użytku. Dla każdej osoby zapewniamy: pałeczki, imbir marynowany, wasabi, sos sojowy, jednorazowe sztucze, talerzyki oraz serwetki.

JAPOŃSKI STÓŁ WESELNY

Oferta na wesele (degustacyjna)

32zł na osobę (6 kawałków na osobę)

3200zł na 100 osób

W ofercie tej na Państwa wesele zrobimy:

dowolne futomaki lub uramaki pieczone,

dowolne futomaki lub uramaki z surową rybą,

dowolne hosomaki,

gunkany z sałatką z krabową lub z tatarskim z łososia,

uramaki przekładane awokado, trawą morską, rybą i kawiozem tobiko

oraz fusion rollsy.

Całość podana jest na drewnianych łódkach lub czarnych ekspozytorach bufetowych przyozdobione kwiatami i ułożone w elegancki sposób. Do każdej oferty weselnej w cenę wliczone są: pałeczki, sosy sojowe, imbir i wasabi oraz dowóz na salę weselną.

Jako dodatki można domówić: nigiri, fasolkę edamame lub ostrą rewelacyjnie komponującą się z sushi sałatkę kimchi.

Proponujemy również wina w tym japońskie śliwkowe Choya, szampany, piwa w tym japońskie piwa (sapporo, asahi) oraz sake.

Kwota podana wyżej jest kwotą umowną i dla każdego Klienta jest liczona indywidualnie w zależności od zaproponowanych zmian, ilości gości lub długości trasy.

Z racji tego że wesela to stresujący moment dla Państwa młodych wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom i proponujemy opcję freestyle gdzie sushi masterzy sami tworzą mieszankę rolek aby goście weselni mogli spróbować wszystkiego po trochu, a Państwo młodzi nie musieli ustalać całego menu w ofercie weselnej.

NASZA PASJA, GWARANCJĄ TWOJEGO ZDOWOLENIA

Pozwól nam zatroszczyć się o Ciebie i Twoich Gości.

LICZY SIĘ DLA NAS PRZED WSZYSTKIM JAKOŚĆ, DLATEGO ZE SZCZEGÓLNĄ UWAGĄ DOBIERAMY ZARÓWNO SKŁADNIKI JAK I DODATKI. DBAMY TAKŻE O ODPOWIEDNI WYGLĄD I JAPOŃSKI CHARAKTER WYSTROJU STOŁU.



