

Gruppen ab 12 Personen (bis 30 Personen)

Für grössere Gruppen bieten wir Ihnen 3 Möglichkeiten an:

1. Teilen Sie uns ihr ungefähres Budget mit (ab CHF 55.-/ Person; ohne Getränke) und wir stellen Ihnen ein individuelles „Izakaya Menü“ zusammen ("food sharing style").
2. Wir servieren Ihnen verschiedene Sushivariationen auf grosse Platten. Eine Kombination aus Sushiplatten und Gerichten aus der à la carte Karte ist natürlich auch möglich.
3. Wählen Sie aus unseren 3 verschiedenen Bankett-Menüs aus. Die einzelnen Gerichte/ Platten werden auf den Tischen verteilt und untereinander geteilt. Die Menüs gelten als Basis. Gerne besprechen wir mit Ihnen allfällige Änderungen.

Bitte schreiben Sie uns eine Email, damit wir die Details besprechen

BANKETT - MENU FLEISCH & FISCH

Edamame

*

Dreierlei Vorspeisen-Variation

*

Agedashi-Dôfu

Frittierter Tôfu in klarer Brühe gebadet

*

Sushi Inside-Out Rollen Assortiment auf
Holzplatte angerichtet

*

Tori Karaage

Marinierte und frittierte Poulet-Häppchen

*

Yakiniku

Dünne Rindfleischtranchen, mariniert und gebraten
in der heissen Gusseisenpfanne serviert

75.-/ Person

(Menü-Dessert auf Wunsch: 7.5/Person)

BANKETT - MENU FISCH & VEGI

Edamame

*

Dreierlei Vorspeisen-Variation

*

Agedashi-Dôfu

Frittierter Tôfu in klarer Brühe gebadet

*

Sushi Inside-Out Rollen Assortiment auf
Holzplatte angerichtet

*

Tako Yawarakani

Zart geschmorter Oktopus

*

Japanisches Fischgericht

Fragen Sie bitte nach

75.-/ Person

(Menü-Dessert auf Wunsch: 7.5/Person)

BANKETT - MENU VEGI

Edamame

*

Dreierlei vegi Vorspeisen-Variation

*

Agedashi-Dôfu

Frittierter Tôfu in klarer Brühe gebadet

*

Vegi Sushi Inside-Out Rollen Assortiment

*

Gemüse Tempura

Verschiedene Marktgemüse im Tempurateig frittiert

*

Nasu Miso Dengaku

Mit Miso glasierte Auberginen

58.-/ Person

(Menü-Dessert auf Wunsch: 7.5/Person)