

Restauracja **Sushi Zielony Chrzan** powstała ponad 15 lat temu z pasji. Z pasji do nieodłącznego elementu życia jakim jest dobre jedzenie. Jedzenie pełne smaku, zaskakujące i co równie istotne piękne. Wszystkie te elementy łączy kuchnia japońska wraz z sushi.



Zdobyte doświadczenie i nieustająca dbałość o jakość gwarantują Państwu profesjonalny catering i zadowolenie gości. Każdą ofertę przygotowujemy indywidualnie i jesteśmy otwarci na Państwa pomysły i sugestie. Jesteśmy do Waszej dyspozycji na każdym etapie planowania i realizacji.

MENU CATERING

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

WERSJA I SUSHI SET

Do wyboru:

- Wariant 1 – 6 szt. sushi /os. – 30 zł
- Wariant 2 – 12 szt. sushi /os. – 55 zł
- Wariant 3 – 16 szt. sushi /os. – 90 zł

Kompozycja składająca się ze wszystkich rodzajów sushi (futomak, uramak, hosomak, gunkan, nigiri) przygotowanych z najwyższej jakości składników i ryb (łosoś, tuńczyk yellowfin, okoń morski, krewetki, węgorz słodkowodny). Nasze sushi przygotowujemy tuż przed dostarczeniem.

WERSJA II SUSHI SET + JAPŃSKIE FINGER FOOD

Do wyboru:

- Wariant 1 – 6 szt. sushi + 2 rodzaje przekąsek /os. – 40 zł
- Wariant 2 – 12 szt. sushi + 2 rodzaje przekąsek /os. – 65 zł
- Wariant 3 – 16 szt. sushi + 2 rodzaje przekąsek /os. – 100 zł

Kompozycja składająca się ze wszystkich rodzajów sushi (futomak, uramak, hosomak, gunkan, nigiri) przygotowanych z najwyższej jakości składników i ryb (łosoś, tuńczyk yellowfin, okoń morski, krewetki, węgorz słodkowodny). Nasze sushi przygotowujemy tuż przed dostarczeniem.

Japońskie finger food - drobne, niespotykane, efektowne i smaczne orientalne przekąski idealne na każdy rodzaj spotkania.

Przekąski do wyboru:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Karokke – japońskie mini krokiety | <input type="checkbox"/> Tatar z łososia w ogórku |
| <input type="checkbox"/> Gyoza – pierożki z dipem miętowym | <input type="checkbox"/> Tatar z krewetek tygrysi z kawiozem |
| <input type="checkbox"/> Bao - mini bułeczki z szarpaną wieprzowiną | <input type="checkbox"/> Inari sushi – japońskie sakiewki z farszem |
| <input type="checkbox"/> Kfc – azjatyckie nuggetsy drobiowe z ostrym sosem | <input type="checkbox"/> Chun Bing – naleśniki z kaczką |
| <input type="checkbox"/> Harumaki – japońskie paszteciki ze słodkim dipem | <input type="checkbox"/> Tsukune – japońskie pulpeciki ze słodkim sosem |



WERSJA III

SUSHI SET + JAPOŃSKIE FINGER FOOD + ORIENTALNE SAŁATKI

Do wyboru:

- Wariant 1 – 6 szt. sushi + 2 rodzaje przekąsek + 2 rodzaje sałatek /os. – 50 zł
- Wariant 2 – 12 szt. sushi + 2 rodzaje przekąsek + 2 rodzaje sałatek /os. – 75 zł
- Wariant 3 – 16 szt. sushi + 2 rodzaje przekąsek + 2 rodzaje sałatek /os. – 110 zł

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

Japońskie finger food – drobne, niespotykane, efektowne i smaczne orientalne przekąski idealne na każdy rodzaj spotkania.

Orientalne sałatki – klasyczne i nowoczesne mini sałatki inspirowane kuchnią orientalną

Przekąski do wyboru:

- Karokke – japońskie mini krokiety
- Gyoza – pierożki z dipem miętowym
- Bao - mini bułeczki z szarpaną wieprzowiną
- Kfc – azjatyckie nuggetsy drobiowe z ostrym sosem
- Harumaki – japońskie paszteciki ze słodkim dipem
- Tatar z łososia w ogórku
- Tatar z krewetek tygrysiach z kawiozem
- Inari sushi – japońskie sakiewki z farszem
- Chun Bing – naleśniki z kaczką
- Tsukune – japońskie pulpeciki ze słodkim sosem

Sałatki do wyboru:

- Goma wakame – sałatka z trawy morskiej
- Kimchi – peklowana kapusta pekińska na ostro
- Dtam som oo – tajska sałatka z pomelo
- Soba – sałatka makaronowa z krewetkami
- Tsunomono – sałatka z peklowanego ogórka
- Spinach gomaae – sałatka z blanszowanego szpinaku

DESERY

Wybór deserów do każdego wariantu – 6 zł/ 1 porcja

- Mochi – ciasteczka ryżowe
- Dorayaki – japońskie mini naleśniki
- Tarta – mini tarta czekoladowa w wersji japońskiej
- Panna cotta z herbatą matcha i salsą mango - marakuja
- Mus czekoladowy z malinami i kruszonką miso

NAPOJE

Wybór napoi do każdego wariantu:

- Napój aloesowy 500ml – 8 zł
- Lemoniada Ramune 200ml – 8 zł
- Mogu-mogu – napój owocowy z galaretką kokosową 330ml – 8 zł
- Bombilla – napój na bazie yerbamate 330ml – 8 zł
- Woda gazowana / niegazowana 500ml – 4 zł

W cenie cateringu oferujemy darmową dostawę jedzenia na wysokiej jakości opakowaniach jednokrotnego użytku.

Dla każdej osoby zapewniamy: pałeczki, imbir marynowany, wasabi, sos sojowy, jednorazowe sztućce, talerzyki oraz serwetki.



NIP 566 179 54 30

📍 Ul. Żwirki 8, 90-450 Łódź

☎ 42 630 92 22 📠 +48 533 992 222

✉ sushi@zielonychrzan.pl