



SUSHI BONN CATERING
DIE BESONDERE ART ZU GENIESSEN





DIE BESONDERE ART ZU GENIESSSEN

Einzigartige Genussmomente - wo immer Sie sie wünschen.

Ob zu Hause, in einer Event-Location oder im Büro, ob mit Familie, Freunden, Kollegen oder Kunden: ein SUSHI BONN Buffet ist immer etwas Besonderes.

Vom ersten Date bis zur Hochzeit

Der SUSHI BONN Catering Service erfüllt Ihnen nahezu jeden Wunsch, zu jedem Anlass. Vom Mini-Catering ab zwei Personen, inklusive Rosen und Champagner, bis hin zur Hochzeitsgesellschaft mit über 100 Personen verwöhnen wir die Gaumen Ihrer Gäste mit frischen, hochwertigen und vor allem leckeren Kreationen.

Von Klein bis Groß

Dabei passen wir uns natürlich Ihren Vorlieben und denen Ihrer Gäste an. Neben unseren Sushi- und Asia-Kreationen umfasst unser Cateringangebot auch

Spezialitäten für kleine Gäste, kreative Fleischgerichte und eine Vielzahl an vegetarischen und veganen Variationen. Damit Sie auf Ihrer Veranstaltung den Geschmack aller Gäste treffen.

Kollegen überraschen, Kunden begeistern

Selbstverständlich versorgen wir Sie auch bei Ihrer Weihnachtsfeier, wichtigen Kundenterminen und anderen Events mit Speisen und Getränken und machen Businesstermine zu besonderen Erlebnissen. Ganz gleich ob in Form eines kreativen Buffets inklusive Live-Cooking oder als besonderes Fingerfood.

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen exklusive Genussmomente und krönen Sie Ihre Veranstaltung mit einem kulinarischen Höhepunkt!





PERFEKTION ERLEBEN

Exklusive Caterings, inklusive besonderem Service

Unser Hauptaugenmerk liegt selbstverständlich auf hochwertigen und geschmackvollen Gerichten und Getränken.

Aber SUSHI BONN bietet Ihnen noch mehr: wir richten Ihr Buffet an und bringen auf Wunsch passende Dekoration und Blumen- und Blütenarrangements mit, ganz nach Ihren Vorstellungen.

Außerdem stellen wir Ihnen auch gerne Servicepersonal oder Live-Köche zur Verfügung, statten Sie über unsere Partner mit dem passenden Geschirr aus und erstellen sogar Ihre individuellen Einladungen und Speisekarten.

So können Sie sich während der Veranstaltung um das kümmern, was wirklich zählt: Ihre Gäste.



Anrichten & Dekorationen

Anrichten sowie individuelle Dekorationen und Blumenschmuck.



Live-Cooking & Service

Live Köche, Food Artist, Service-Personal optional buchbar.



Geschirr-Service

Verleih von Tellern, Platten, Rechauds, Besteck und Gläsern über unsere Partner.



Speisekarten und Einladungen

Gestaltung und Produktion individueller Einladungen und Speisekarten.



Fotografen-Service

Begleitung Ihrer Veranstaltung durch eine professionelle Fotografin.





FRISCHE SCHMECKEN

SUSHI BONN steht für besondere Frische, mit Liebe zubereitet.

Wer Besonderes liefern möchte, braucht vor allem eines: beste Zutaten. Deshalb legen wir besonderen Wert auf Herkunft, Qualität und Frische.

Unsere Sushis und Sashimis werden aus ganzen, frischen Fischen hergestellt, die aus nachhaltigem Fang stammen. Industrieware kommt bei unseren Sushis und Sashimis nicht zum Einsatz.

Auch bei Fleisch und Gemüse legen wir natürlich großen Wert auf Qualität und bemühen uns darum einen

Großteil regional einzukaufen. Unsere asiatischen Zutaten werden nur über ausgewählte Lieferanten bezogen.

Außerdem haben viele unserer Zutaten Bio-Qualität, denn nur so können wir eine gleichbleibend gute Qualität garantieren.

Das Ergebnis: einzigartige Sushis und Asia Creations, gesund, frisch und lecker, und aus besten Zutaten zubereitet. Wir sind uns sicher, dass Sie und Ihre Gäste den Unterschied schmecken werden.







FÜR JEDEN GESCHMACK

Von vegan bis glutenfrei - hier findet jeder etwas Passendes.

Die japanisch-asiatische Küche ist nicht nur frisch und lecker - sie ist auch besonders arm an Allergenen. Unsere Gerichte sind mit wenigen Ausnahmen glutenfrei, da statt Getreide nur Reis verwendet wird. Zudem wird bei den meisten Gerichten wenig bis gar kein Kristallzucker zugegeben.

Da wir überwiegend mit frischen Zutaten arbeiten und keine Convenience-Produkte nutzen, können wir auf Allergien und Unverträglichkeiten auch ganz

individuell eingehen und viele unserer Rezepte auf Wunsch anpassen.

Natürlich umfassen unsere Kreationen auch eine Vielzahl von vegetarischen und veganen Gerichten, so dass wir auf Wunsch auch komplette Veggy-Buffets zusammenstellen können.

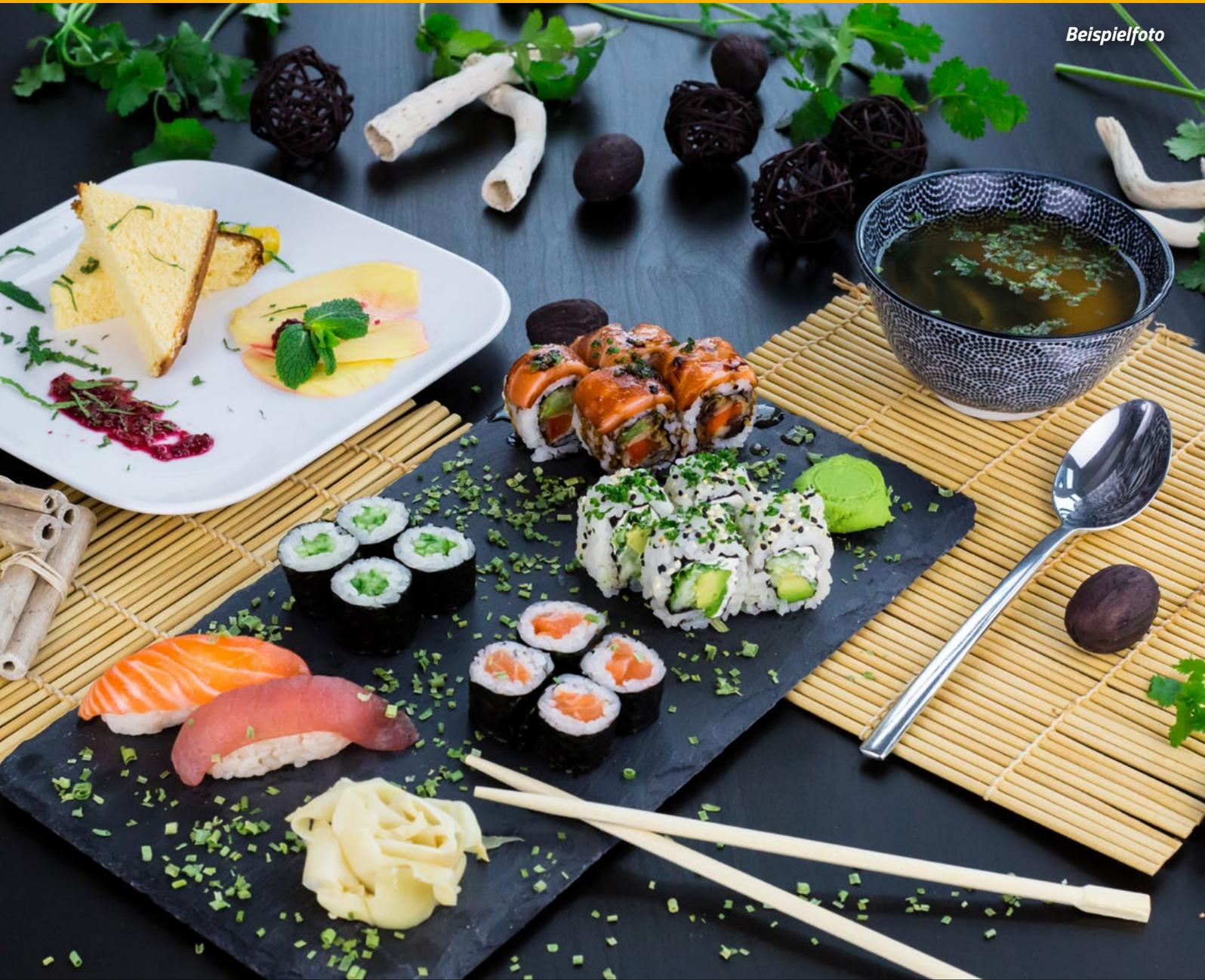
Für jeden Geschmack ist also etwas dabei. Ihre Gäste werden es Ihnen danken.







UNSERE CATERING VORSCHLÄGE





江戸前

CATERING MENÜ „EDOMAE“ *

Der Sushi-Klassiker - **AB 14,90 EURO** pro Person

Die Edomae-Sushi oder auch Edo-Sushi geht auf den alten Namen der Stadt Tokio zurück, die bis 1868 genau diesen Namen trug. Dort liegt der Ursprung des Sushis, wie wir es in seiner heutigen Form kennen.

Das „Edomae“ Menü umfasst die traditionellen Varianten des Sushis – Makis und Nigiris - kombiniert mit moderneren Inside-Out-Rolls, die mittlerweile ebenfalls schon zu den Sushi-Klassikern gehören. Die Vorspeise besteht aus einer traditionell japanischen Miso-Suppe mit Algen und Tofu-Einlage. Als Dessert empfehlen wir Sponge Cake.

Selbstverständlich ist das Edomae-Menü auch in einer vegetarischen Variante erhältlich.

Alle Menüs inklusive selbstgemachter Soja-Sauce, eingelegtem Sushi-Ingwer, Wasabi und einer Auswahl an passenden Dips und Dressings.

Menü Ideen

Classic Menü

Vorspeise

Traditionelle Miso-Suppe

Hauptgericht

Lachs Nigiri

Thunfisch Nigiri

Gurken Maki

Lachs Maki

Best Friends Inside Out

(Dessert auf Anfrage)

Veggy Menü

Vorspeise

Traditionelle Miso-Suppe

Hauptgericht

Spargel Nigiri

Avocado Nigiri

Gurken Maki

Paprika Maki

Veggy Inside Out

(Dessert auf Anfrage)

* ab 4 Personen buchbar





九州

CATERING MENÜ „KYUSHU“ *

Kreative Köstlichkeiten - **AB 24,90 EURO** pro Person

Klassisches Sushi trifft moderne Fusion-Küche. Hier kommen nicht nur kreative Rolls auf den Tisch, sondern auch kultige Onigiris oder leckere Asia Burritos.

Die Sushi-Variationen umfasst neben verschiedenen Nigiris und Makis auch kreative Inside-Out Rolls, wie unsere Best Friends Inside Out oder die California Inside Out Roll.

Die kultigen Onigiris sowie die Asia Burritos sind mit unterschiedlichen Zutaten gefüllt und werden mit Yuzu- und Soja-Dressing serviert.

Als Extra-Dessert empfehlen wir köstliche Daifuku - Klebreiskugeln mit unterschiedlichen Füllungen.

Alle Menüs inklusive selbstgemachter Soja-Sauce, eingelegtem Sushi-Ingwer, Wasabi und einer Auswahl an passenden Dips und Dressings.

Menü Ideen

Classic Menü

Vorspeise

Thai Kokosmilchsuppe
oder
Miso-Suppe mit Lachs

Hauptgericht

Sushi-Variationen
und
Onigiris und Asia Burritos

(Dessert auf Anfrage)

Veggy Menü

Vorspeise

Wakame Salat
oder
Kimchi

Hauptgericht

Veggy Sushi-Variationen
und
Onigiris und Asia Burritos

(Dessert auf Anfrage)

* ab 4 Personen buchbar





CATERING MENÜ „SHIKOKU“ *

Premium Asia Cuisine - **AB 34,90 EURO** pro Person

Unsere beliebtesten Kreationen in einem Menü: genießen Sie kreative Sushi-Kreationen wie unsere Onigiris, köstliche Burritos und leckere Asia Salads, bei denen sich hawaiianischer Poké, Salat mit rohem Fisch auf Sushireis und japanische Gewürze zu einem vollkommen neuen Genuss verbinden.

Als Vorspeise reichen wir frische Sommerrollen mit Garnelen oder als vegetarische Variante, japanischen Tintenfischsalat oder auch Spinatsalat mit unserem hausgemachten Erdnuss- oder Sesam-Dressings.

Unsere Extra-Dessert-Empfehlung: unsere Doriyaki-Variationen, kleine, japanische Pfannkuchen, gefüllt mit Grüntee-, Cheesecake- oder Schoko-Creme.

Alle Menüs inklusive selbstgemachter Soja-Sauce, eingelegtem Sushi-Ingwer, Wasabi und einer Auswahl an passenden Dips und Dressings.

Menü Ideen

Classic Menü

Vorspeise

Sommerrollen mit Garnele
oder
Chuka Ika Salat

Hauptgericht

Sushi-Variationen
und
Asia Salads, Onigiris,
Burritos

(Dessert auf Anfrage)

Veggy Menü

Vorspeise

Vegetarische Sommerrolle
oder
Spinatsalat

Hauptgericht

Veggy Sushi-Variationen
und
Asia Salads, Onigiris,
Burritos

(Dessert auf Anfrage)

* ab 4 Personen buchbar





本
州

CATERING MENÜ „HONSHU“ *

Sushi Deluxe - **AB 49,90 EURO** pro Person

Besondere Genüsse für ebenso besondere Gäste: freuen Sie sich auf unsere besten Sushis, zum Beispiel Crispy Rolls, Best Friend Rolls oder flambierte Nigiris, Gunkan Makis mit Lachstatar, edles Sashimi, Onigiris mit Chicken Teriyaki-Füllung, Asia Burritos mit Thunfisch-Tartar und Asia Salads mit Sushireis und feinstem Sashimi - natürlich mit passenden Dips und Dressings, von Yuzu-Sauce über Chili-Limetten-Dressing bis hin zu Kizami Wasabi und Mangoschaum.

Als Vorspeise reichen wir leckere Gyoza, gefüllt mit Huhn oder vegetarisch sowie edlen japanischen Tintenfischsalat. Zum Dessert empfehlen wir Ihnen gesunde Chia Bowls.

Alle Menüs inklusive selbstgemachter Soja-Sauce, eingelegtem Sushi-Ingwer, Wasabi und einer Auswahl an passenden Dips und Dressings.

Menü Ideen

Classic Menü

Vorspeise

Gyoza mit Huhn
und

Traditioneller Chuka Ika
Salat

Hauptgericht

Premium Sushi,
Crispy Rolls und
feines Sashimi
und

Asia Bowl, Onigiri, Asia
Burritos

(Dessert auf Anfrage)

Veggy Menü

Vorspeise

Gyoza vegetarisch
und

Edamame

Hauptgericht

Veggy Premium Sushi,
Veggy Crispy Rolls und
edle Gunkan Makis
und

Asia Bowl, Onigiri, Asia
Burritos

(Dessert auf Anfrage)

* ab 4 Personen buchbar





大
阪

CATERING MENÜ „ÖSAKA“ *

Unsere beliebten Crispy Rolls - **AB 39,90 EURO** pro Person

Eine tolle Abwechslung und eine echte Alternative zum klassischen Fast Food bieten unsere Crispy Rolls. Die knusprig frittierten Makis gibt es mit leckerem Fisch, Hähnchenfleisch oder vegetarisch.

Edelpaniert und mit unseren selbstgemachten Spezial-Saucen verfeinert, sorgen unsere Crispy Rolls für wahrhafte Geschmacksexplosionen. Überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit etwas Neuem.

Alle Menüs inklusive selbstgemachter Soja-Sauce, eingelegtem Sushi-Ingwer, Wasabi und einer Auswahl an passenden Dips und Dressings.

Menü Ideen

Classic Menü

Vorspeise

Yakitori- oder Garnelen
Spieße

Hauptgericht

Crispy Lachs
Crispy Thunfisch
Crispy Chicken
Crispy Avocado
Volcano Roll

(Dessert auf Anfrage)

Veggy Menü

Vorspeise

Edamame mit Meersalz,
spicy oder Alio Olio

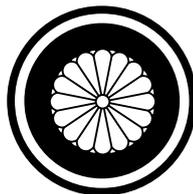
Hauptgericht

Crispy Avocado
Crispy Paprika
Crispy Spargel Tempura
Crispy Mango
Green Volcano Roll

(Dessert auf Anfrage)

* ab 4 Personen buchbar





INDIVIDUELLE SPEZIALITÄTEN

Exklusive Kreationen - **PREIS AUF ANFRAGE**

Gut ist nicht gut genug, wenn man Besseres erwarten kann. Wenn Sie Ihren Gästen besondere Spezialitäten servieren möchten, stellen wir Ihnen gerne individuelle Menüs mit exklusiven Gerichten der japanisch-asiatischen Küche zusammen.

Dabei beschränken wir uns nicht nur auf die Gerichte unserer klassischen Speisekarte, wir bieten Ihnen auch edle Kreationen und Spezialitäten an, die Sie sonst nur in der Sternegastronomie finden.

Ihren Ideen sind nahezu keine Grenzen gesetzt – ganz gleich ob Sie ein überraschendes, japanisches Buffet oder asiatische Fusion-Küche wünschen.

Alle Menüs inklusive selbstgemachter Soja-Sauce, eingelegtem Sushi-Ingwer, Wasabi und einer Auswahl an passenden Dips und Dressings.

Menü Ideen

- Limonen-Ingwer-Süppchen mit Spieß von der Ente
- Chirashi-Sushi
- Sashimi vom Königslachs
- Otoro-Sashimi vom Thunfischbauch
- Nigiri von der Jakobsmuschel (Hotate)
- Gunkan Sushi Variationen
- Pho - vietnamesische Reisnudelsuppe
- Hamachi (Gelbschwanzmakrele) Sashimi
- mit feiner Yuzu-Sauce
- Oyster Shooter
- Feines Lachscarpaccio mit Sesam-Ingwer-Dressing





KINDERMENÜS *

Großer Genuss für kleine Gäste – **AB 9,90 EURO** pro Person

Bei uns kommen selbstverständlich auch die kleinen Gäste nicht zu kurz! Wer sich nicht sicher ist, ob die Kinder bereits Sushi für sich entdeckt haben, geht mit unseren Kids-Menüs immer auf Nummer sicher! Auch hier bieten wir Ihnen beste Qualität und hausgemachte Gerichte nach unseren eigenen Rezepten.

Wie wäre es mit zum Beispiel mit Yakitori-Spießen in Erdnuss- oder einer milden Spezial Sauce. Alternativ sind auch unsere selbstgemachten SUSHI BONN Fischstäbchen immer eine gute Wahl.

Dazu servieren wir Ihren Kindern unsere Kiddy- und Junior-Sushis sowie aromatischen Duftreis.

*Alle Kindermenüs inklusive milder Saucen
und einer kleiner Überraschung*

Menü Ideen

Kids Menü 1

Yakitori-Spieße mit
Erdnuss- oder
Yakitori-Sauce,
dazu Duftreis

und/oder

Kiddy Sushi
mit
Gurken Makis,
Surimi Makis,
und Lachs-Nigiri

Kids Menü 2

Fischstäbchen
mit süß-saurer
Sauce,
dazu Duftreis

und/oder

Junior Sushi
mit
Avocado Makis,
Lachscreme Makis,
Lachs Makis

* ab 4 Personen buchbar





WARMER BUFFETS

Für jeden etwas dabei - **PREIS AUF ANFRAGE**

Neben Premium-Sushis und Sashimis, Onigiris und Asia Burritos bieten wir Ihnen als Hauptgerichte auch kreative warme Gerichte an.

Begleiten Sie uns auf einer kulinarischen Reise durch Asien und genießen Sie würzige Currys, exotische Nudelgerichte, feine Suppen und viele andere Asia-Kreationen, von ganz traditionell bis vollkommen neu interpretiert.

Natürlich lassen sich unsere Kreationen ganz Ihrem Geschmack anpassen, zum Beispiel in Bezug auf den Schärfegrad oder die Verwendung einzelner Zutaten. Damit Sie die Welt von SUSHI BONN mit all ihren Sinnen genießen – und Ihre Gäste mit einem einzigartigen und vor allem geschmackvollen und kreativen Buffet verwöhnen können.

Menü Ideen

Asia Wok

Yaki Soba / Udon Nudeln

Yakitori-Spieße

Chicken Teriyaki

Thai Curry / Yellow Curry

Chahan - gebratener Reis

Crispy Duck

Tom Ka Gai

Pho - vietnamesische Reissnudelsuppe





FLEISCHGERICHTE

Erlesene Fleischspezialitäten, perfekt zubereitet

Die asiatische Fusion-Küche besteht natürlich nicht nur aus Sushi und vegetarischen Gerichten. Deshalb bieten wir Ihnen auch Fleischgerichte für Ihr Buffet.

Wie bei allen Zutaten nutzen wir auch hier nur Produkte mit „Herkunft“ in absoluter Premium-Qualität, ganz gleich ob Schwein, Rind oder Geflügel.

Natürlich servieren wir zu allen Fleischgerichten die passenden Beilagen - vom Gemüse über die passende Sauce bis hin zu Reiskreationen oder Nudeln.

Sprechen Sie uns einfach an.

Menü Ideen

Rollbraten vom Schwein in Asahi-Bier-Soße

Schweinefleisch mit Ingwer

Tonkatsu - paniertes Nackenkotelett von Schwein

Chili-Beef mit Zitronengras, Koriander in Hoisinsauce

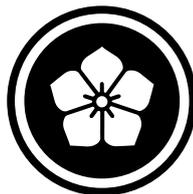
Knusprige Entenbrust mit verschiedenen Saucen

Yakitori Hähnchenspieße mit verschiedenen Saucen

Karaage – frittiertes Hähnchen mit Katsu-Sauce

Chicken Teriyaki





CATERING FOR TWO, THREE, FOUR...

Perfekte Momente, perfekter Genuss

Das erste Date oder der Hochzeitstag, ein besonderer Abend mit der Familie oder mit Freunden: mit unserem „Catering for Two, Three, Four...“ bieten wir auch kleinen Gruppen großartige Genussmomente.

Genießen Sie unsere beliebtesten Nigiris mit Lachs, Thunfisch, Aal oder Garnele, flambiert oder als spicy Variante, Lachs- und Gurken-Makis und unsere Best Friends Inside Out Rolls. Absolutes Highlight ist ohne Zweifel das edle Lachs-Sashimi, das wir Ihnen mit echtem Kizami Wasabi servieren.

Selbstverständlich haben Sie auch hier die Möglichkeit, sich eigene Menüs zusammenzustellen.

Wir liefern Ihnen Ihr Mini-Catering nicht nur nach Hause, wir richten es für Sie natürlich auch an – damit Ihr besonderer Moment noch einzigartiger wird.

Menü Ideen

Catering for Two, Three, Four... (AB 49,90 €)

Lachs-Nigiri
 Thunfisch-Nigiri
 Garnelen-Nigiri
 Makis mit Lachs
 Makis mit Gurke
 Best Friends Inside Out
 Rolls
 Lachs Sashimi
 Kizami Wasabi

Catering for Two, Three, Four... (AB 59,90 €)

Lachs Nigiri Mayo flambée
 Thunfisch spicy flambée
 Aal Nigiri
 Makis mit Thunfisch
 Makis mit Avocado
 Very Best Friends Inside
 Out Rolls
 Thunfisch Sashimi
 Yuzu Dressing

* ab 2 Personen buchbar





Unsere Desserts

Klassisch oder japanisch – für jeden etwas dabei

Nichts rundet ein perfektes Menü so gut ab wie ein leckeres Naschwerk. Wir bieten Ihnen klassische Dessert Varianten an wie Panna Cotta oder Mascapone mit Himbeeren an, aber auf Wunsch auch gerne mit japanischem Matcha oder fruchtiger Yuzu Zirtusfrucht.

Natürlich haben wir auch eine kleine Auswahl an traditionellen japanischen Desserts für Sie. Probieren Sie mit süßem Bohnenmousse gefüllte Dorayaki oder mit Sesam gefüllte Mochi.

Kein passendes Dessert für Sie dabei? Sprechen Sie uns an und wir finden etwas leckeres für Sie!

Desserts

Chia Bowl
Japanese Sponge Cake
Daifuku Variationen
Dorayaki Variationen
Geeiste Mochi
Mousse au Chocolat
Yuzu Panna Cotta
Mascapone-Creme
Fruchtiger Cheesecake
Cupcakes
Schoko-Brownies

* ab 4 Personen buchbar





GETRÄNKE

Auf einen gelungenen Abend

Neben den Speisen kümmern wir uns gerne auch um die Getränke, die auf Ihrer Veranstaltung gereicht werden.

Unser Angebot umfasst neben klassischen Softdrinks auch edle Weine, Sekt und den Aperitivo Ivo, deutsche und japanische Biere sowie eine Auswahl an japanischem Sake.

Ein besonderer Genuss sind natürlich auch die hausgemachten Drinks unserer SUSHI BONN-Bar: frische Lassis und Ice Teas verwöhnen den Gaumen ebenso wie Limonade.

Selbstverständlich erfüllen wir auch bei den Getränken Ihre ganz individuellen Wünsche und besorgen Weine oder Biere Ihrer Wahl.

Flüssige Genussmomente

Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Lift)

Kölsch, Pils, Weizen

Japanische Biere (Asahi, Sapporo, Kirin)

Sake und Sparkling Sake

Hausgemachter Mango Lassi

Hausgemachte Limonade und Ice Teas

Wein, Sekt & Champagner

Champagner ist der perfekte Essensbegleiter. Er erfrischt, konkurriert nicht mit den Speisen, sondern rundet das Geschmackserlebnis ab. Unser Champagner Jean Pernet besteht aus 100% Chardonnay Gran Cru, ist 30-36 Monate gereift und wurde 3-6 Monate gelagert. In der klassischen 0,75l Flasche - ideal für kleine Gesellschaften - präsentiert sich der Reserve Brut sehr frisch und voller Finesse. Auch in der praktischen 0,375l Flasche, ideal für zwei Personen, erhältlich.





WIE DÜRFEN WIR SIE VERWÖHNEN?

Wir erstellen Ihr individuelles Catering – sprechen Sie uns an.

Sie möchten bei der nächsten Feier Ihre Gäste mit einem exklusiven Buffet überraschen? Sie möchten wichtige Kunden auch kulinarisch überzeugen? Oder möchten Sie einem besonderen Menschen mit einem ebenso besonderen Essen verwöhnen?



SUSHI BONN
Friesdorfer Str. 91
53173 Bonn
0228 - 391 84 584
catering@sushibonn.de

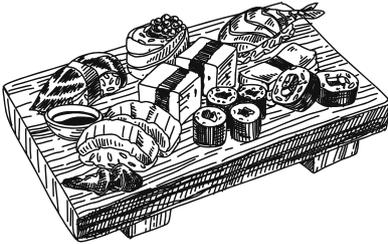
Dann sprechen Sie uns an oder kommen Sie einfach vorbei und probieren Sie unsere Kreationen.

Wir stellen Ihnen gerne Ihr Buffet zusammen, perfekt auf den Geschmack Ihrer Kunden abgestimmt. Ganz gleich ob Sie sich für einen unserer Menü-Vorschläge entscheiden oder eine individuelle Lösung wünschen, Sie und Ihre Kunden werden begeistert sein.

Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von unseren Catering-Spezialisten beraten.

A – Asia Salads

Unsere Asia Salads verbinden klassisch Hawaiianische Poké-Salate aus rohem Fisch mit asiatischen Zutaten. Das Ergebnis: leichter, leckerer Hochgenuss – frisch und gesund! Natürlich auch vegetarisch oder mit zartem Beef.



B – Burrito

Bei unseren Asia Burritos handelt es sich um einen Nori-Wrap, der mit Sushi-Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch gefüllt wird. Kräuter und Saucen runden den Geschmack ab.

E – Edomae Sushi

Die Edomae Sushi oder auch Edo Sushi geht auf den alten Namen der Stadt Tokio zurück, die bis 1868 Edo hieß. Dort liegt der Ursprung des Sushis, wie wir es in seiner heutigen Form kennen. Und wie Sie es auch bei uns in Form unserer Sushi-Klassiker genießen können.

F – Futomaki

Übersetzt heißt Futomaki nichts Anderes als „dicke Rolle“. Und genau das ist sie auch: Futomakis werden aus einem ganzen Nori-Blatt hergestellt und klassischer Weise mit Fisch oder Gemüse gefüllt.

G – Gunkan-Maki-Sushi

Bei diesen Sushi-Schiffchen – Gunkan heißt übersetzt „Schlachtschiff“ – werden Nori-Rollen seitlich gelegt und mit einem Reisboden versehen. Das so entstehende „Schiffchen“ wird mit Zutaten wie Fischrogen oder Bohnen gefüllt.

I – Inside Out Roll

Wie der Name schon sagt, befindet sich bei der Inside Out Roll, auch California Roll oder California-Roll genannt, das Innere außen: das Nori-Blatt wird mit Reis ummantelt und mit Sesam oder Fischrogen verziert. Dieses Sushi ist nicht klassisch und stammt wahrscheinlich von Auswanderern, die sich in der USA niedergelassen haben.

J – Japan

Während im Westen Sushi-Kurse boomen und man in vielen Küchen ein Yanagiba (Sushi-Messer) oder eine Makisu (Sushi-Matte), ist Sushi in Japan ein klassisches Außer-Haus-Essen. Man geht in Sushi-Bars oder Restaurants und lässt sich Kreationen von echten Sushi-Meistern servieren, bei denen man Leidenschaft und Erfahrung schmeckt – so wie bei uns.

K – Kresse

Japanische Kressearten sind besondere Gewürze und verleihen asiatischen Speisen einen unvergleichlichen Geschmack. Deshalb kommen bei unseren Kreationen gleich zwei Arten zum Einsatz: die Shiso-Kresse mit ihrem zarten, an Anis erinnernden Geschmack, und die Azina-Kresse, die in der Sterneküche häufig zum Einsatz kommt.

M – Miso

Miso ist eine Paste, die vor allem aus Sojabohnen und Reis oder Getreide hergestellt wird. Sie ist elementarer Bestandteil der japanischen Küche und wird bei unterschiedlichsten Gerichten zum Würzen eingesetzt.

N – Nigiri

Zu den beiden traditionellen Sushi-Arten gehört das Nigiri, auch „gedrücktes“ Sushi genannt. Der Reis wird von Hand zu einer kleinen Rolle geformt und mit Fisch, Omlette oder Gemüse belegt.

O - Onigiri

Was für den Deutschen das Pausenbrot, ist für den Japaner das Onigiri. Der gefüllte Reisball mit der typisch dreieckigen Form ist ein beliebter Snack für unterwegs, zieht aber auch auf jedem Sushi-Buffer die Blicke auf sich. Und: Onigiris schmecken einfach himmlisch!

R – Reis

Sushi wird mit Japonica-Reis zubereitet. Auch innerhalb dieser Sorte gibt es große Unterschiede. Der beste Reis ist ohne Zweifel der hochpreisige Koshihikari, der von Sushi-Meistern in aller Welt besonders geschätzt wird.

S – Sashimi

Sashimi ist hochwertiger, roher Fisch, der nicht mit Reis, sondern pur serviert wird. Hierzu werden ausschließlich Filetstücke verwendet, die auf eine ganz besondere Art geschnitten werden, damit Sie am Gaumen zergehen.



S – Soja-Sauce

Das wohl bekannteste Würzmittel Asiens ist ohne Frage die Soja-Sauce. Sie besteht aus Wasser, Sojabohnen und Salz und Weizen oder Reis. Da industriell hergestellten Soja-Sauce zusätzlich oft Aromen, Zucker, Konservierungs- und Farbstoffe beigemischt sind, stellen wir unsere Soja-Sauce nach einem traditionellen Rezept selbst her.

W – Wasabi

Wasabi ist eine japanische Wurzelpflanze, die nur in fließenden Gewässern gedeiht. Sie besitzt einen äußerst scharfen Geschmack. Neben der im Westen bekannten Wasabi-Paste genießt man Wasabi in Japan auch frisch in fein geschnittener Form, als sogenanntes Kizami -Wasabi.

Z – Zushi

Wie schreibt man es denn nun? Sushi oder Zushi? Die Antwort ist einfach: 寿司.

Da sich die japanische Sprache nicht immer 1:1 in lateinische Buchstaben übertragen lässt, gibt es Einige, die aufgrund der Aussprache im Japanischen die Schreibweise „Zushi“ bevorzugen. Der Duden hingegen besteht auf ein „S“ am Anfang. Genau wie wir. Und wahrscheinlich auch wie Sie.



SUSHI BONN
Friesdorfer Str. 91
53173 Bonn
0228 - 386 209 17
catering@sushibonn.de