

KAITEN
SUSHI WITH LOVE



CATERING

KAITEN Sushi AG
Luzern | Sursee
info@kaiten.ch | 041 711 22 11 | www.kaiten.ch

VORSPEISE HÄPPCHEN

Rindsfilet Tataki, 20 g	à CHF 4.00
Tuna Carpaccio, 30 g	à CHF 4.00
Gyoza Gemüse auf Hiyashi Wakame	à CHF 3.00
Tintenfischsalat, 40 g	à CHF 3.00
Tatar Tuna, 30 g	à CHF 4.00
Tatar Lachs, 30 g	à CHF 4.00
Edamame, 20 g	à CHF 2.00



HOSOMAKI

2 Stück

CHF 3.00

Hosomaki bedeutet übersetzt
„dünne Rolle“,

Bei der Hosomaki wird ein Noriblatt
(Algenblatt) halbiert und meist mit
nur einer bis maximal zwei Zutaten
gefüllt.



URAMAKI

2 Stück

CHF 6.00

Die Uramaki ist auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Roll bekannt.

Die Zutaten wie Fisch, Krebstiere, Gemüse und Früchte sind direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich aussen an der Rolle.

Als Topping werden oft Fischeier, Sesam oder Sprossen benutzt.



URAMAKI Houseroll

Unsere Uramaki Houserolls werden exklusiv von unseren Sushiköchen kreiert.

Hier treffen kreative Füllungen auf exklusive Toppings. Sie erleben hier garantiert ein einmaliges Geschmackserlebnis.

2 Stück

CHF 7.50



FUTOMAKI

Futomaki heisst übersetzt die „dicke Rolle“, und ist somit die grosse Variante der Makirolle.

Futomaki werden aus einem ganzen Noriblatt hergestellt, das mit Reis, Fisch und Gemüse gefüllt wird. Bei Futomaki befinden sich mindestens 3 oder mehr Füllungen in der Rolle.

2 Stück

CHF 5.50



NIGIRI

1 Stück

CHF 5.00



Der Reis wird zu einem mundgerechten, ovalen Bällchen geformt. Neben sorgfältig filetiertem Thunfisch, Lachs, Makrele oder Aal sind die süsslich schmeckende Garnele oder Tintenfisch beliebte Zutaten.

SASHIMI

vor Ort - frisch aufgeschnitten

Lachs	pro kg	CHF 48.00
Thunfisch	pro kg	CHF 78.00

Fein geschnittene Scheiben von frischem Lachs und Thunfisch werden pur serviert. Ohne Reis und Zusätze steht bei dieser japanischen Spezialität der reine, unverfälschte Geschmack des Fisches im Vordergrund.



GUNKAN

1 Stück

CHF 7.00



Gunkan Makis gehören zu den Nigiri Sushis. Die handgeformten Reisrollen werden in schmalen Noriblättern eingewickelt. Das Schiffchen wird oft mit Fischeier wie Flugfischkaviar / Tobikko gefüllt.

DESSERT

Mochi

CHF 4.50

Hausgemachter Brownie

CHF 4.00

Grüntee / Matcha Glace

CHF 4.00

Uramaki Sweet Chocolate

CHF 14.00

mit saisonalen Früchten



PAUSCHALEN



Apéro (4 Stück)

CHF 12.00 p.P.

Apéro Riche (8 Stück)

CHF 23.00 p.P.

Lunch (12 Stück)

CHF 32.00 p.P.

Dinner (18 Stück)

CHF 48.00 p.P.

Service h

CHF 60.00

Kurier h

CHF 60.00

Sushikoch h

CHF 80.00

Geschirrpauschale

ab CHF 50.00

Lieferpauschale

nach Absprache

Kontaktdaten:

Kaiten Sushi AG
Kauffmannweg 16
6003 Luzern
info@kaiten.ch
041 711 22 11