

ÉT BORD
MANGE TRADITIONER

Festmenuer til selskaber

Gældende fra 23. november 2026

STICKS | N | SUSHI



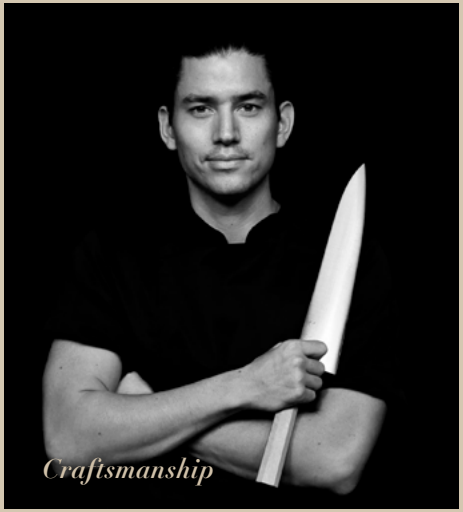




INDHOLD

I julestemning?	3
Festlig Julemenu	5
Perfect Day menu	6
Set for Success menu	7
As Good As It Gets menu	8
Det ender sødt	9
Vinmenu	10
Mangler der en favorit?	11
Lidt ud over det sædvanlige	12
Catering	13
Private Dining	14
Gavekort	16











I JULESTEMNING?

Fra små starters til at dele og smukt rullede maki til varme sticks direkte fra grillen. Vores julemenuer samler nogle af vores mest populære retter – sammensat til at dele omkring bordet.

Der er lidt til enhver smag og rigeligt at glæde sig til. Så hvad enten det er årets sidste teamfrokost, julefesten eller bare en god anledning til at samle flokken, kan vi sørge for maden.

I skal bare sørge for selskabet.

FESTLIGE SELSKABSMENUER

Vælg én menu til jeres selskab



Billedet viser en menu til 2 personer

FESTLIG JULEMENU

STARTERS – *Serveres til hele bordet*

EDAMAME. Grillede, suveræn soya & soyasesam

SOY CURED SHAKE. Laks marineret i soya & mirin med syltede rødløg & shiitake, toppet med misosennep, lime & dild

MAGURO CARPACCIO. Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aïoli, tosazu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud

SOFT SHELL CRAB KARAAGE. Sprød og krydret soft shell krabbe med wasabi caesar

NIGIRI – *2 stk. pr. person*

WAGYU ABURI. Flammegrillet japansk wagyu med miso aïoli, tsume & kizami wasabi

MAKI – *2 stk. af hver pr. person*

CEVICHE. Syltede rødløg, avocado & agurk, yellowtail kingfish, tigermælk & koriander

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

SHAKE AÏOLI. Sukkerærter, avocado, miso aïoli & agurk, flammegrillet laks, soyasesam, purløg & sake-tamarimarineret ørredrogn

STICKS – *Én af hver pr. person*

AIGAMO TSUKUNE TRUFFLE. Grillet ande- og shiitakekødbolle med pancetta & trøffel-shisosmør

GINDARA NO MISO. Misomarineret black cod

PRIS PR. PERSON 490 KR.

PERFECT DAY

STARTERS – *Serveres til hele bordet*

EDAMAME. Havsalt & citron
EBI SANDO. Sprød sando med reje, trøffel, miso aïoli, parmesan & purløg
TUN TATAR HAPSER. Yellowfin tun, avocado, soyasesam, yuzu miso og forårsløg på sprøde fladbrød

NIGIRI – *1 stk. af hver pr. person*

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks med sanshopeber & tsume
ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam

MAKI – *4 stk. af hver pr. person*

SPICY TUNA. Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse
CRISPY EBI. Tempurareje, avocado, spicy sauce, sesam & tsume

STICKS – *Én af hver pr. person*

MOMO KARAAGE. Kylling karaage, wasabi caesar & daikonskud
TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki
SHAKE TERIYAKI. Laks, teriyaki & forårsløg

PRIS PR. PERSON 375 KR.



Billedet viser en menu til 2 personer



Billedet viser en menu til 2 personer

SET FOR SUCCESS

STARTERS – *Serveres til hele bordet*

BROCCOLI. Grillet, med suveræn soya, soyasesam og serveret med goma

EBI HAPSER. Tempurareje med miso aïoli, chili, lime & koriander

SHAKE TATAKI. Flammegrillet laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

BEEF TATAKI. Flammegrillet oksemørbrad med miso aïoli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu

MAKI – *2 stk. af hver pr. person*

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue

PINK ALASKA. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

NANBAN. Kylling, avocado, soyasesam, tsume, yuzu koshō, kataifi & koriander

STICKS – *Én af hver pr. person*

AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

GYU KATZU. Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud

PRIS PR. PERSON 435 KR.

AS GOOD AS IT GETS

STARTERS – *Serveres til hele bordet*

EDAMAME. Grillede, suveræn soya & soyasesam

HIRAMASA KATAIFI. Yellowtail kingfish, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

SHAKE CEVICHE. Laks, tigermælk, rødløg, grøn chili, crunchy chili, jordskokkechips & koriander

MAGURO CARPACCIO. Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aïoli, tosazu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud

KANI KOROKKE. Kroketter med krabbe & wasabi caesar

SPICY TORI. Sprød marineret kylling, spicy hvidløgs-chiliglace, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud

EBI HAPSER. Tempurareje, miso aïoli, chili, lime & koriander

HOUSE ROLLS – *2 stk. pr. person*

SOFT SHELL CRAB. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

LOBSTER ABOKADO. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

ABURI – *Én af hver pr. person*

SHAKE ABURI. Flammegrillet laks med miso aïoli, sake-tamarimarineret ørredrogn & daikonskud

HIRAMASA ABURI. Flammegrillet yellowtail kingfish, yuzu koshō, shiso, tsume & tosazu gelé

WAGYU ABURI. Flammegrillet japansk wagyu med miso aïoli, tsume & kizami wasabi

STICKS – *Én af hver pr. person*

GYU HABU. Oksemørbrad med miso-kryddersmør

YAGI YAKI. Gedeost & serranoskinke

GINDARA NO MISO. Misomarineret black cod

PRIS PR. PERSON 550 KR.



Billedet viser en menu til 2 personer

DET ENDER SØDT

Alle fire desserter til deling for 355 kr.

Ved selskaber på 15 personer eller derover skal desserten forudbestilles



MATCHA

Mørk chokoladefondant med flydende matchakerne, vaniljeis og matcha cookie crumble. 109 kr.



SAKURA

Kirsebær- & umeshukompot, mørk chokolade, vaniljeis, amber cookie, kirsebærskum & shisoblade. 105 kr.



MANGO

Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø. 95 kr.



GOMA

Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. 89 kr.

Mini desserter

Begge desserter for 60 kr.

MINI MANGO. Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø

MINI GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

VINMENU

Tilføj en velkomstdrink for 115 kr.

KIHON

BRUT PROSECCO, MIRABELLO, VENETO, ITALIEN
Frisk og elegant prosecco med noter af grønne æbler, hvid fersken & citrus

RIESLING, TROCKEN, STEFAN BIETIGHÖFER, PFALZ, TYSKLAND
Saftig og frugtig med noter af pære, hvide blomster, stenfrugt & lime

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT, CLOMANET, COTEAUX D'ENSÉRUNE, FRANKRIG
Frugtig og blød med noter af solbær, brombær, blomme og lette krydderier. Velafbalanceret med bløde tanniner og en frisk afslutning

Pris pr. person 255 kr.

CHŌJO

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG
Elegant champagne med noter af citrus, abrikos & grønne æbler

SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, DOMAINE DES CHASSEIGNES, LOIRE, FRANKRIG
Sprød, mineralsk og aromatisk. Noter af hyldeblomst, hvid flint & grønne æbler i smuk forening

PINOT NOIR, TRADITION, MARKUS MOLITOR, MOSEL, TYSKLAND
Elegant og frugtig med saftige noter af røde bær og en silkeblød afslutning

Pris pr. person 385 kr.

YUUGA

– Kun tilgængelig på Tivoli Hotel og Tivoli Haven

PETIT CHENIN BLANC, KEN FORRESTER, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA
Frisk og frugtig Chenin Blanc med noter af æble, pære, tropiske frugter og citrus. Sprød, livlig og forfriskende med en ren afslutning

ALBARIÑO, ADEGAS TERRA DE ASOREI, RÍAS BAIXAS, SPANIEN
Frisk og aromatisk med noter af fersken, citrus, grønne æbler og hvide blomster

PINOT NOIR, HAHN SLH ESTATE, SANTA LUCIA HIGHLANDS, CALIFORNIEN, USA
Levende og fyldig med noter af røde frugter, kirsebær, brombær og antydninger af delikat ristede vaniljekrydderier

YUZU SAKE, HEIWA SHUZO, JAPAN
Forfriskende og vanedannende yuzu sake

Pris pr. person 449 kr.

NON'ARUKŌRU

VIRGIN SHOJITO
Frisk mynte & citrus rørt med knust is, fås i flere varianter: Rabarber, hindbær eller ingefær

YUZU LEMONADE
Japansk yuzu med æblemost, honning & citrus

MORI HIKARI
Everleaf Forest (0%), kamille-cold brew, citron & danskvand

Pris pr. person 185 kr.

MANGLER DER EN FAVORIT?

*OPGRADER DINE MENUER**

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyu tatar med kizami wasabi, tsume & sprød kataifi

Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aïoli & sake-tamarimarineret ørredrogn

Black Cod. Misomarineret black cod med sprøde jordskokkechips, syltede rødløg, tsume & forårsløg

Spicy Beef. Flammegrillet oksemørbrad, agurk, sukkerærter, syltede rødløg, grøn chili, spicy sauce, crunchy chili & forårsløg

Soft Shell. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

Lobster Abokado. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

STICKS

Gindara No Miso. Misomarineret black cod

Wagyu Yaki. Japansk Wagyu stick fra Kyushu

Festlig Special. Grillet ande- og shiitakekødbolle med pancetta & trøffel-shismosmør

SASHIMI DELUXE

– Vi anbefaler én pr. tre til fire gæster

Laks, yellowfin tun, yellowtail kingfish, hummer-daikonrulle, tamago ikura & shake ceviche

*Bestilles af hele selskabet. Betal blot prisforskellen

Kampai

VELKOMSTDRINK

Yuzu Zoo eller Elderflower Spritz. 125 kr.

ALKOHOLFRI COCKTAIL

Mori Hikari. 79 kr.

SIGNATURCOCKTAIL OPGRADERING

Pris på forespørgsel

KIRIN ICHIBAN

Flaske. 59 kr.

VIN PÅ GLAS

Chardonnay. 89 kr.

Cabernet Sauvignon/Merlot. 89 kr.

TE ELLER STEMPELKAFFE

Stempelkaffe. 30 kr.

Genmaicha Green, kande. 49 kr.

VAND

Fås med og uden brus.

Pris pr. person 25 kr.

Forkæl jer selv

ICHI — ALL INCLUSIVE DRIKKEMENU

Husets vin, øl, sodavand, vand samt te eller stempelkaffe

Pris pr. person 399 kr.

NI — FESTLIG ALL INCLUSIVE DRIKKEMENU

Bobler eller festlige cocktails ved ankomst, husets vin, øl, sodavand, vand samt te eller stempelkaffe

Pris pr. person 499 kr.

PREMIUM SAKEOPLEVELSE

Vælg jeres sake, og lad os servere den på traditionel vis

Pris på forespørgsel

CAVIAR

Rossini Black Label [10 g] 205 kr.

HVIS I VIL GØRE LIDT EKSTRA UD AF DET



BRUG FOR EN DJ?

Vi kan arrangere en DJ i de fleste af vores restauranter i op til 2,5 timer

Pris på forespørgsel



EXPERIENTIAL ADD-ONS

Japansk kalligraf

Sushi- og/eller cocktailmasterclass

Live food stations med sashimi eller maki

Pris på forespørgsel



SÆT JERES EGET PRÆG

Personlige menukort

Bordkort med navn

Mini Daruma til borddækningen

Pris på forespørgsel

VORES RETTER, DINE RAMMER

JULEFROKOST UD AF HUSET
Uanset om I er 20, 200 eller 2000, leverer vi catering, hvor kvalitet og oplevelse går hånd i hånd – uanset hvor I samles. Vi byder på alt fra elegante kanapéserveringer til delikate buffeter. Ønskes en kok på stedet eller serveringspersonale, sørger vi også gerne for det – så I får den fulde oplevelse uden at løfte en finger.

SMÅ BIDDER, STOR SMAG
Receptionsmenuer med fokus på balance, smag og æstetik.
Fra 200 kr. pr. kuvert.

MÆT MEN LET
Vores mest populære retter i portioner til deling.
Fra 300 kr. pr. kuvert.

HVIS I VIL IMPONERE
Ren forkælelse – ekstraordinært i både smag og æstetik.
Fra 450 kr. pr. kuvert.

Alle arrangementer prissættes efter antal gæster, menu, varighed og ønsket personale. Kontakt os på catering@sushi.dk for at høre nærmere.







PRIVATE DINING

Julen er hjerternes fest – og hvorfor ikke fejre den i eksklusive rammer med lækker mad? Hos Sticks'n'Sushi tilbyder vi private dining-oplevelser, hvor I kan nyde en intim julefrokost eller julemiddag med kolleger, venner eller familie. Vores restauranter skaber den perfekte balance mellem japansk minimalisme og nordisk hygge – og vores private dining-lokaler er klar til at danne rammen om jeres næste juleevent.



TIVOLI SALONEN

Bernstorffsgade 3,
1577 København V

Begynd arrangementet med en slentretur gennem den gamle have, eller træd direkte ind fra Bernstorffsgade i de japansk-skandinaviske rammer. Fra salonen er der direkte adgang til vores store tagterrasse – med udsigt ud over centrum af København.

- Rummer 22 siddende gæster

TOKU

Borgergade 13,
1300 København K

Toku er en del af vores restaurant i Borgergade. Døren ind til restauranten kan ikke lukkes, men lokalet kan nemt gøres mere privat med et gardin.

- Rummer 60 siddende gæster









SAKE RUMMET

Gl. Kongevej 120,
1850 Frederiksberg C

På Gammel Kongevej på Frederiksberg har vi et lille, intimt lokale, hvor jeres selskab kan være for sig selv. Døren kan stå på klem eller lukkes helt.

- Rummer 14 siddende gæster

SUSHI SUITEN

Nansensgade 47,
1366 København K

Sushi Suiten er et hyggeligt, lyst lokale, der gerne lægger vægge til, når I skal holde møde, reception eller middag i uforstyrrede rammer.

- Rummer 28 siddende gæster eller 40 stående





ØNSK DIG EN FISK

Skab glæde med et gavekort



Et gavekort fra Sticks'n'Sushi giver dobbelt lykke.

Først glæden ved at modtage det – så fornøjelsen ved at bruge det.

Bestil online på sticksnsushi.com eller kontakt os på mail.



LAD OS TAGE OS AF DIG DENNE JUL

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os på
reservation@sushi.dk eller tlf. 33 11 70 30

STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com