

Tamarillo Catering

CATERING MADE IN JAPAN - SUSHI NA TELEFON

JEDYNY TAKI W MAŁYM TRÓJMIESCIE

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z CATERINGU KUCHNI JAPONSKIEJ

OTO NASZE PROPOZYCJE!

Zestaw mały:

3xhosomaki z łososiem
3xhosomaki z ogórkiem
3xhosomaki oshinko
2xnigiri z łososiem

HIRO



Zestaw mały:

3xhosomaki z łososiem
3xhosomaki z ogórkiem
3xhosomaki oshinko
3xcalifornia maki z shiromi, ogórkiem i tobiko

KOBO



Zestaw duży:

3xhosomaki z łososiem
3xhosomaki z ogórkiem
3xhosomaki oshinko
3xcalifornia maki z shiromi, ogórkiem i tobiko
3xfutomaki avokado, tamago, shitakee, ogórek, ka
1xnigiri z oshinko

YOSHII



Zestaw duży:

2xnigiri z łososiem

6xmaki filadelfia łosoś

4xcalifornia maki z shiromi, ogórkiem i tobiko

YOKO**Zestawy Sushi:**

Zestawy posiadają opis bezpośredni przy zdjęciu. Ceny poszczególnych zestawów:

Zestaw HIRO: 15,50 PLN

Zestaw KOBO: 17,00 PLN

Zestaw YOSHII: 24,00 PLN

Zestaw YOKO: 26,00 PLN

Legenda:

- **Hosomaki** – od japońskiego przymiotnika hosoi oznaczającego: cienki, chudy; cienkie rolki z dodatkiem tylko jednego składnika
- **Nigiri** – nazwa pochodzi od japońskiego słowo nigiru, co oznacza: ścisnąć, ugniatać, najstarsza i najbardziej lubiana przez znawców forma, sushi
- **Futomaki**- nazwa pochodzi od przymiotnika futoi oznaczającego: gruby, tłusty; są to grube rolki z minimum 4 składnikami
- **Californiamaki** – zwane też Uramakami; to rolki zawijane odwrotnie, czyli z ryżem na zewnątrz [jap. Ura-odwrotnie]
- **Gunkan** – [jap. Statek wojenny] odmiana nigiri, rodzaj łódeczki z ryżu najczęściej owiniętego w nori, wypełnionej różnym farszem

**Realizujemy zamówienia cateringu dla firm i osób prywatnych
na terenie całego Wejherowa, Redy, Rumi**

Zasady współpracy:

- Minimalna wartość zamówienia wynosi 5 zestawy
- Zamówienie należy złożyć dzień przed jego realizacją do godziny 18.00
- Realizacja zamówień odbywa się w godzinach zgodnych z Państwa oczekiwaniami.
- Dowóz na terenie WEJHEROWA – gratis

WWW.TAMARILLO.PL TEL.888/015/703 LUB 512/130/700