



Sushiforfun



Sushiforfun

Exclusive Catering

Lieferung in Oberösterreich • Workshop • Live Sushi Show • Catering

+43 676 622 17 30
office@sushiforfun.at

Uramaki

Hyo

8 Stück Lachs, Avocado, Sesam

€ 16

Tsu

8 Stück gegrillter Lachs, Avocado, Kren, Gurke, Sesam

€ 16

Mito

8 Stück Lachs, Akami, Gurke, Avocado

€ 16

Kyoto

8 Stück Spicy Akami, Avocado

€ 16

Nara

8 Stück Black Tiger Garnele, Parmesan, Avocado, Sesam

€ 17

Totori

8 Stück Avocado, Mango, Tempuragarnele

€ 16

Amomori

8 Stück flambierter Lachs, Thunfisch, Tempuragarnele, Avocado

€ 17



Unser Spezialgast

James Hollands Spezial Uramaki

8 Stück Spicy Tempura Garnele mit Philadelphia und Avocado

€ 17



“Seize the Moment“

James Holland Motto

James ist ein Fußballspieler, geboren in Sydney. Er ist einer der wichtigsten Spieler der Austria Wien. Er hat sich ein Spezial Uramaki in unserem Menü verdient.





Die-Platten

Sushi for Fun Platte

30 Stück Nigiri, Uramaki, Hosomaki, Futo Tempura

€ 55

Osaka Platte

15 Stück Nigiri, Futomaki, Uramaki

€ 28

Saga Platte

9 Stück Lachs Nigiri, flambierter Lachs, Maguro

€ 25

Kitami Platte

30 Stück verschiedene Uramaki und Futomaki

€ 55

Tsuyama Platte

30 Stück verschiedene Sushis mit Lachs, Uramaki, Futo, Nigiri

€ 55

Vegetarisches-Sushi

Uramaki Kashima

8 Stück: Philadelphia, Paprika, Rucola, Pesto, Oliven, Sesam

€ 16

Uramaki Imobari

8 Stück: Gurke, Philadelphia, Sesam

€ 14

Chiba Platte

30 Stück verschiedene Veggie Sushis: Futo, Hosomaki, Uramaki

€ 55

Futo Midori

8 Stück: Rucola, Paprika, Gurke, Avocado, Pesto, Oliven

€ 16

Matsuyama

8 Stück verschiedenes Gemüse mit Philadelphia in Tempurateig

€ 16

Hoso Maki

8 Stück Avocado

€ 5

Hoso Maki

8 Stück Gurke, Sesam

€ 5

Hoso Maki

8 Stück Tofu

€ 5



Maki-&mehr

Hoso Maki

8 Stück Lachs

€ 6

Hoso Maki

8 Stück Thunfisch

€ 6

Thunfischtartar

Avocado, Oliven, Onigiri, Wakame

€ 12

Futo Nippon

10 Stück Lachs, Avocado in Tempura Teig

€ 16

Tempuragarnelen

3 Stück

€ 10

Wakame Salat

100 g

€ 6



Sehr geehrte Damen und Herren,

um mögliche allergische Komplikationen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die WKO-Richtlinien (siehe Tabelle unten).

Wir weisen darauf hin, dass einige von uns verwendete Produkte in der Tabelle aufgeführt sind. Für weitere Informationen zum Thema Allergien stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die 14 Allergene



A
glutenhaltiges
getreide und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Trogwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Würstwaren, Backwaren,
Frischkombi, Desserts, Schokolade



B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
Eier von Geflügel und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Eierlegwaren, panierte Speisen,
Mayonaisse, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts



D
Fisch und daraus
gewonnene
erzeugnisse (außer
Fischgelatine)

z.B. Kicher, Soßen, Suppen,
Würstpasteten, Würste, Surimi,
Sardellenwurst, Brotaufstriche,
Feinkostsalate, Pasteten, Veleo tomato



E
Erdnüsse
und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck,
Schoko-creme, Brotaufstriche,
Cerealien, Müsli, Frühstückflocken,
Schokolade, Feinkostsalate, Marmaden,
Salsauße, Eis, aromatisierter Kaffee,
Likör, (Pommes Frites)



F
sojabohnen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schoko-creme, Brotaufstriche, Müsli,
Schokolade, Kaka, Kaugummi, Soßen,
Dressings, Marmaden, Mayonaisse,
Eis, Sportlernahrung, Diättricks,
Kaffeevollmilch



G
Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühe,
Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate,
Margarine, Nussnougatcreme, Müsli,
Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin,
Kartoffelpüree, Krokettten, Pommes
Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing,
Marmaden, Desserts, Kaka, Wein



H
schalenfrüchte und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste
(Pretzeln), Rohwürste (Waidhof),
Pasteten, Feinkostsalate (Waidhof),
Joghurt, Kaka, Nuss-/Nougatcreme,
Aufstriche, Müsli, Schokolade,
Marzipan, Müllingel, Keks,
Dressings, Curry, Pestis, Desserts,
Likör, aromatisierter Kaffee



L
sellerie und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrat,
Wurst, Fleischzerzeugnisse,
Fleischzubereitungen, Kräuterkräse,
Fertiggerichte, Feinkostsalate,
Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry,
salzige Snacks (Chips)



M
senf und daraus
gewonnene
erzeugnisse

z.B. Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Dressing, Mayonaisse,
Ketchup, eingelegtes Gemüse und
Gewürzmischungen, Kase, Essiggarten



N
sesamölen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Krokettbrot, Gebäck (toll und
salzig), Müsli, vegetarische Gerichte,
Fatafel, Salate, Humus, Feinkostsalate,
Marmaden, Desserts



O
schwefeldioxid und
sulfite

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot,
Fleischzerzeugnisse, Feinkostsalate,
Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft,
Chips und andere
getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfisch



P
lupinen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, fettreduzierte
Fleischzerzeugnisse, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreie
Eiersatz, Kaffeeersatz,
Flüssiggewürze



R
weichtiere wie
schnecken, Muscheln,
Tintenfische und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Würstchen, Paella, Suppen,
Soßen, Marmaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

» www.allergeninfo.at