



DE SUSHIMEISJES
BEZORGING, CATERING & AFHAAL

Inhoud



De Sushimeisjes	3
Duurzaamheid	5
Workshops	7
Catering	10
Shared Dining	12
Drinks	14
Babyshower	15
Locatie afhuren	16

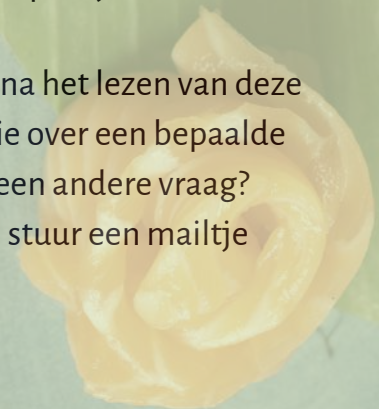
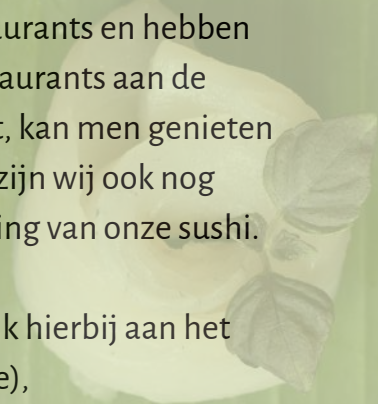
Dag verse sushi met liefde bereid

De Sushimeisjes; twee meisjes uit Den Haag die een passie delen voor sushi, begonnen in 2014 een klein winkeltje in een kapperszaak in Den Haag.

Inmiddels zijn wij gegroeid tot twee restaurants en hebben wij de kapperszaak verlaten. Bij onze restaurants aan de Valkenboskade en de Prins Hendrikstraat, kan men genieten van onze verse sushi en meer. Daarnaast zijn wij ook nog steeds erg actief met de afhaal en bezorging van onze sushi.

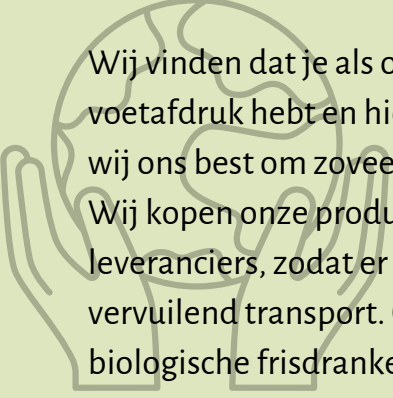
Wij bieden ook andere diensten aan. Denk hierbij aan het geven van workshops (bij ons of op locatie), babyshowers, caterings en diner- & drankarrangementen en tot slot bieden wij ook mogelijkheden in het afhuren van locatie Valkenboskade voor feesten en/of partijen.

Ben jij helemaal enthousiast geworden na het lezen van deze brochure en wil jij graag meer informatie over een bepaalde dienst, een offerte ontvangen of heb je een andere vraag? Neem dan gerust contact met ons op en stuur een mailtje naar events@desushimeisjes.nl.





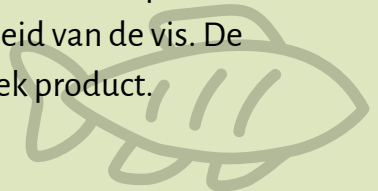
Duurzaamheid



Wij vinden dat je als ondernemer een grote ecologische voetafdruk hebt en hier iets mee moet doen. Daarom doen wij ons best om zoveel mogelijk duurzaam te ondernemen.

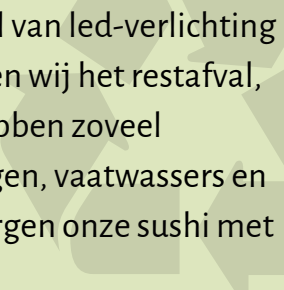
Wij kopen onze producten zoveel mogelijk in bij lokale leveranciers, zodat er zo min mogelijk sprake is van vervuilend transport. Onze wijn kopen we in bij Marius, de biologische frisdranken bij Quench, groente en fruit bij Rutten, de verse vis bij Holland Vis, de koffie bij Roast Factory en thee bij Kali Tengah.

Onze verse vis bestellen wij bij Holland Vis in de haven van Scheveningen. Holland Vis is een MSC en HACCP gecertificeerde visleverancier. De zalm wordt gekweekt in Noorwegen en wordt onder een *Global Gap* label geproduceerd. Global Gap zorgt voor de controle op milieubelasting, voeding en duurzaamheid van de vis. De garnalen die wij gebruiken zijn een kweek product.






Onze thee komt van Kali Tengah. Zij vinden het belangrijk om te weten waar hun producten vandaan komen en dat de omstandigheden goed zijn. En dan niet alleen dat de thee bijvoorbeeld uit Japan komt, maar écht waar het vandaan komt. Dus tot de coöperatie of plantage aan toe. Hiervoor werken zij samen met import partners die de boeren goed kennen en een eerlijke prijs betalen.



Beide filialen worden verlicht door middel van led-verlichting en wij recyclen ons frituurvet. Ook scheiden wij het restafval, plastic afval, karton, glas en blikjes. En hebben zoveel mogelijk nieuwe apparatuur zoals koelingen, vaatwassers en koelwerkbanken die zuinig zijn. Wij bezorgen onze sushi met elektrische fietsen en scooters.



Tot slot kun je van onze producten genieten door middel van de app too good to go. Via deze app kan je eten voor dezelfde dag bestellen, wat anders dezelfde avond nog moet worden weggegooid door verschillende winkels en restaurants. Dat is natuurlijk echt heel zonde, want het is net zo lekker! Voor een klein prijsje krijg je een grote verse maaltijd. De missie van too good to go is om wereldwijd voedselverspilling te verminderen en wij helpen daar graag aan mee!

www.toogoodtogo.nl.



Workshops

Groepsworkshops bij ons in het restaurant

Het is mogelijk om bij ons een sushi workshop te volgen vanaf een groep van 10 personen. Dit kan zowel doordeweeks als in het weekend.

Onder het genot van een drankje zullen we de basis van het sushi maken behandelen; van de ingrediënten tot het rollen, snijden en uiteindelijk het opeten van de sushi!

Willen jullie aansluitend een borrel of diner? Dan zorgen wij voor een tafeltje en geven jullie 10% korting op de borrel/diner.

Groepsworkshops op locatie

Het is ook mogelijk om een groepsworkshop af te nemen op locatie. Dan wordt de workshop op een gewenste locatie gegeven op dezelfde wijze als bij ons in het restaurant.

Workshop aanvragen kunnen verstuurd worden naar events@desushimeisjes.nl.

Workshops bij ons in het restaurant p.p.

Eens in de zoveel tijd organiseren wij vanuit onszelf een sushi workshop bij ons in het restaurant. Je kan je hiervoor aanmelden per persoon. Op deze manier is het ook mogelijk om mee te doen aan een workshop zonder dat je een groep van minimaal 10 personen nodig hebt.

Workshops op locatie p.p.

In samenwerking met verschillende locaties, organiseren wij eens in de zoveel tijd een workshop op locatie waarvoor je je kan aanmelden per persoon. Ook hiervoor hoeft je dus geen groep van minimaal 10 personen te hebben om mee te kunnen doen aan een workshop.

Houd onze socials in de gaten voor onze workshop-dagen!

Aanvullende informatie

Een workshop duurt bij ons 2 uur. Bij elke variant leer je de basis van sushi maken en maak je 2 nigiri's, een grote rol en een maki. Die kan je uiteraard opeten!

Tijdens onze openingstijden is het tot half 5 mogelijk om een workshop bij ons te volgen. Dan zal de workshop om half 5 beginnen en eindigen om half 7. Later is helaas niet mogelijk i.v.m. de openingstijden van ons restaurant.

Per workshop wordt er 1 variant gegeven. Als er dieetwensen en/of allergenen zijn, kunnen wij hier natuurlijk rekening mee houden.

Ben je met een groep van minimaal 20 man? Dan is het in overleg mogelijk om de groep in twee varianten te verdelen.

Prijzen



Sushi workshop vegetarisch: €43,50 per persoon



Sushi workshop garniaal: €45,50 per persoon



Sushi workshop vis: € 47,- per persoon

Catering

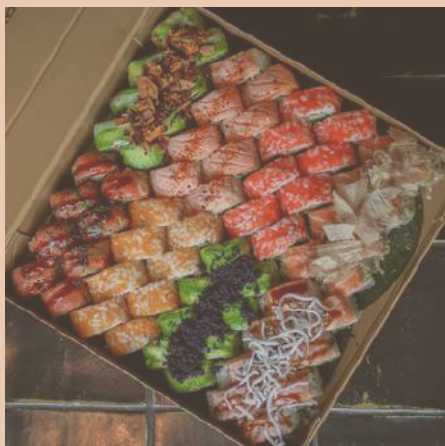
Ben je op zoek naar een lunch, diner of borrel voor meerdere personen en wil je volledig ontzorgd worden? Dan bieden wij ook caterings aan. Wij kunnen hiervoor een offerte opstellen. Wij kunnen de catering in overleg vanaf een bepaald bedrag ook buiten onze reguliere openingstijden in Den Haag en omstreken leveren.

Daarnaast is het ook mogelijk om een catering op locatie af te nemen met personeel waarbij de sushi uitgeserveerd zal worden voor een volledig zorgeloze avond!

Op de volgende pagina zijn onze catering boxen te vinden. Daarnaast kunnen wij natuurlijk ook caterings op maat samenstellen.

Voor vragen of het aanvragen van een offerte, kan er gemaïld worden naar events@desushimeisjes.nl.





Dinner box (64 stuks) - 4 personen

€115,-

- White dragon rol (8 stuks)
- Korean salmon rol (8 stuks)
- Pink shrimp rol (8 stuks)
- California rol (8 stuks)
- Spicy chicken rol (8 stuks)
- Crunchy garnaal rol (8 stuks)
- Veggie rol (8 stuks)
- Black pepper rol (8 stuks)



Borrel box (136 stuks) - 20 personen*

€210,-

- Korean salmon rol (8 stuks)
- Hot sake dragon rol (8 stuks)
- Pink shrimp rol (8 stuks)
- Crunchy garnaal rol (16 stuks)
- California rol (16 stuks)
- Spicy chicken rol (16 stuks)
- Double salmon rol (8 stuks)
- Black pepper rol (8 stuks)
- Veggie rol (8 stuks) (V)
- Green king rol (8 stuks) (V)
- Korean crab maki (16 stuks)
- Avocado maki (16 stuks) (V)

*voor 8 personen voor een diner



Shared Dining

Wil je met een groep zorgeloos genieten van onze sushi en andere asian bites? Dat kan!

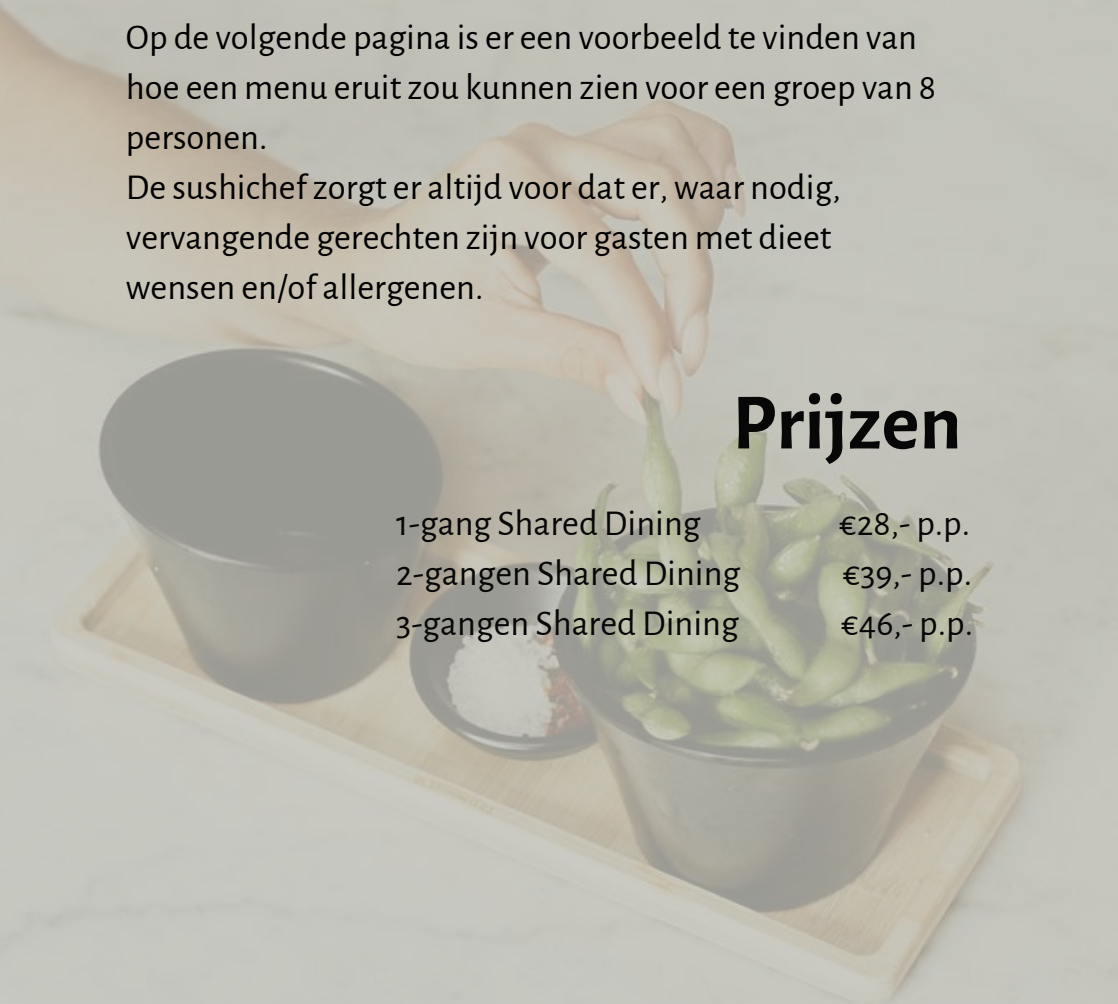
Vanaf een groep van 8 personen, bieden wij diner arrangementen aan. Bij ons Shared Dining concept wordt er gedurende de avond verschillende gerechtjes neergezet op tafel.

Op de volgende pagina is er een voorbeeld te vinden van hoe een menu eruit zou kunnen zien voor een groep van 8 personen.

De sushichef zorgt er altijd voor dat er, waar nodig, vervangende gerechten zijn voor gasten met dieet wensen en/of allergenen.

Prijzen

1-gang Shared Dining	€28,- p.p.
2-gangen Shared Dining	€39,- p.p.
3-gangen Shared Dining	€46,- p.p.



Voorbeeld menu

Hieronder is een menu te zien voor een groep van 8 personen die gekozen hebben voor een 3-gangen Shared Dining menu. Aan de hand van de grootte van de groep en de keuze in gangen, passen wij het menu aan.

Gang 1 (voorgerecht)

4 porties edamame boontjes
8 stuks crazy salmon toast
16 stuks gefrituurde garnalen
2 porties fried Korean cauliflower

Gang 2 (hoofdgerecht)

Deze gang komt in twee rondes

White dragon rol (16 stuks)
Korean salmon rol (16 stuks)
Pink shrimp rol (16 stuks)
California rol (16 stuks)
Spicy chicken rol (16 stuks)
Crunchy garnaal rol (16 stuks)
Veggie rol (16 stuks)
Black pepper rol (16 stuks)

Gang 3 (Dessert)

Grand dessert van de dessertjes die wij op dat moment verkopen. Onze dessertkaart verandert regelmatig.



Drinks

Drankarrangementen

Wanneer je geen omkijk wilt hebben naar het aantal drankjes per persoon, bieden wij verschillende drankarrangementen aan vanaf een groep van 8 personen vanaf 2 uur.

Basic drankarrangement - €20,- p.p. per 2 uur

Bier van de tap, huiswijnen, frisdranken, koffie en thee.

Luxe drankarrangement - €25,- p.p. per 2 uur

Bier van de tap, huiswijnen, cava, frisdranken, koffie en thee en buitenlandse gedestilleerde dranken (diverse mixen, exclusief cocktails)

Deluxe drankarrangement - €35,- p.p. per 2 uur

Bier van de tap en flesbieren, huiswijnen, cava, frisdranken, koffie en thee, buitenlandse gedestilleerde dranken en likeuren.

Prijs per consumptie

Wanneer je kiest voor drankjes afnemen op basis van nacalculatie, weet je niet van tevoren hoe hoog het uiteindelijke bedrag gaat worden. Er kan slechts een inschatting worden gemaakt. Je betaalt uiteindelijk het bedrag van de drankjes per stuk. Eventueel kan er ook van te voren een prijsafspraken gemaakt worden.





Babyshower

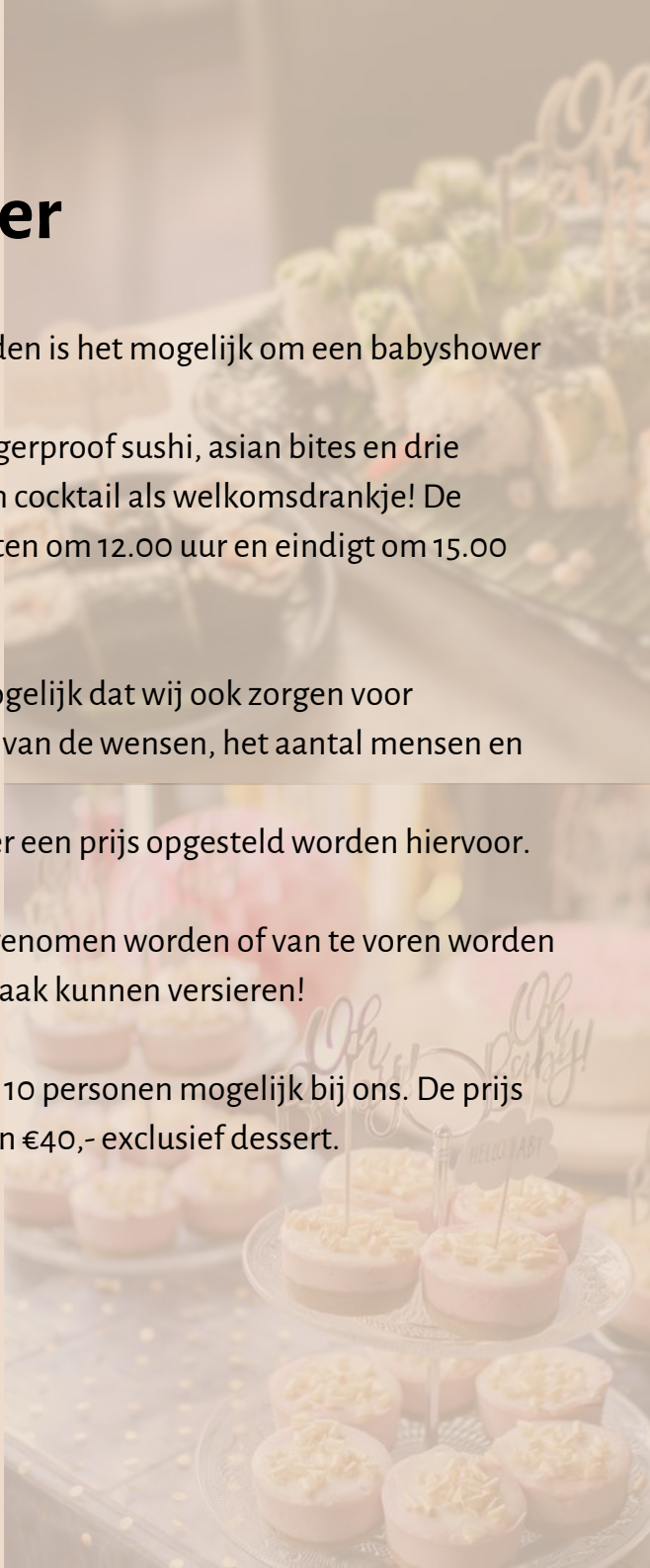
Buiten onze openingstijden is het mogelijk om een babyshower bij ons te organiseren!

Wij verzorgen dan zwangerproof sushi, asian bites en drie drankjes waarvan 1 virgin cocktail als welkomdrankje! De babyshower zal dan starten om 12.00 uur en eindigt om 15.00 uur.

Indien gewenst is het mogelijk dat wij ook zorgen voor zoetigheid. Aan de hand van de wensen, het aantal mensen en de smaakvoorkeuren, kan er een prijs opgesteld worden hiervoor.

Versiering kan zelf meegenomen worden of van te voren worden afgegeven zodat wij de zaak kunnen versieren!

Een babyshower is vanaf 10 personen mogelijk bij ons. De prijs per persoon bedraagt dan €40,- exclusief dessert.



Locatie afhuren

Op zoek naar een locatie voor een vergadering (met lunch), een (kinder)verjaardag of een andere speciale gelegenheid? Dan is het mogelijk om buiten onze openingstijden de locatie aan de Valkenboskade af te huren.

Dit is mogelijk per dagdeel, een dagdeel bestaat uit 4 uur is en is van 11.00 uur tot 15.00 uur, van 15.00 tot 19.00 uur en van 19.00 tot 23.00 uur.

Wanneer de locatie gesloten is, is het mogelijk om de locatie een volledige dag af te huren. Zijn wij wel open, dan is het mogelijk om de locatie af te huren voor dat wij open gaan. Dit is natuurlijk afhankelijk van de openingstijden en de gewenste tijden om de locatie af te huren. De locatie is voor maximaal 40 personen af te huren.

Prijs per dagdeel doordeweeks: €200,-

Prijs per dagdeel in het weekend: €250,-


Wij gaan er vanuit dat er per 20 personen 1 medewerker nodig is, mits er geen eten geserveerd wordt. Per medewerker rekenen wij €25,- per uur.

Wil je de locatie afhuren en ook genieten van een sushi lunch, borrel of diner? Dan rekenen wij naast de medewerker in de bediening, minimaal €35,-per uur voor het openen van de keuken.



DE SUSHIMEISJES
BEZORGING, CATERING & AFHAAL

Wij staan met alle liefde klaar voor vragen via

 events@desushimeisjes.nl

Design by Celine Soochit