



Gruppen -Package

November 2026 bis März 2027

Modern Sushi Experience – ein sinnliches Gruppenerlebnis mit erfahrenen Sushi- und Fusion-Koch

Gemeinsam kreieren & geniessen.

Gemeinsam kreieren & geniessen.

Erleben Sie mit Ihrer Gruppe einen besonderen Anlass, bei dem gemeinsame Kreativität und Genuss im Mittelpunkt stehen. Bei der **Modern Sushi Experience** werden die Teilnehmenden unter professioneller Anleitung selbst aktiv und kreieren verschiedene moderne Sushi-Variationen.

Das Erlebnis verbindet einen persönlichen Sushi-Workshop mit einer anschliessenden gemeinsamen Degustation – exklusiv für Ihre Gruppe und in entspannter Atmosphäre.

Das erwartet Sie

Unter fachkundiger Anleitung lernen Sie Schritt für Schritt die Grundlagen der modernen Sushi-Zubereitung kennen. Dabei entstehen klassische und moderne Kreationen wie:

- Maki und Inside-out-Rolls
- Sushi mit Lachs, Avocado und Mango
- Kreationen mit knackigem Gemüse
- Moderne Kombinationen mit kreativen Saucen und Toppings

Neben den verschiedenen Rolltechniken erhalten Sie praktische Tipps zur Kombination der Zutaten und zur ansprechenden Präsentation.

Anschliessend geniessen Sie gemeinsam die selbst hergestellten Sushi-Kreationen.

Ihr Erlebnis auf einen Blick

GRUPPEN-PACKAGE	
CHF 159.– pro Person	
• Persönliche Anleitung durch einen erfahrenen Sushi- und Fusion-Koch • Betreuung durch einen Servicemitarbeitenden • Sämtliche Zutaten und benötigten Arbeitsmaterialien • Herstellung verschiedener moderner Sushi-Variationen • Gemeinsame Degustation der Kreationen	• Ein Bier oder ein Glas passenden Wein pro Person • Mineralwasser während des Workshops • Vegetarische Varianten nach Voranmeldung • Praktische Rezept- und Zubereitungstipps für zu Hause Weitere Getränke werden nach Konsumation verrechnet.

Rahmenbedingungen

Dauer: ca. 3 Stunden

Gruppengrösse: Ideal für 10–12 Personen. Kleinere Gruppen auf Anfrage zur Mindestpauschale von CHF 1'590.–

Preis: CHF 159.– pro Person

Mindestpauschale: CHF 1'590.– für Gruppen bis 10 Personen

Saison: November 2026 bis März 2027

Reservation: auf Anfrage

Die aufgeführten Leistungen und Getränke sind im Preis enthalten. Weitere Getränke und zusätzliche Leistungen werden separat verrechnet. Eine alkoholfreie Alternative zu Bier oder Wein ist immer möglich. Alle Preise sind in CHF angegeben inkl. 8.1 % MwSt. Die definitive Offerte richtet sich **nach Gruppengrösse und gewünschtem Ablauf.**

WIR Partner

Bei Gruppen und Firmenanlässen akzeptieren wir 50 % WIR bis maximal CHF 1'000.– pro Anlass.

Auf Wunsch individuell ergänzbar – zum Beispiel mit:

- einem **Apéro** vor dem Modern Sushi Experience
- einem **passend zusammengestellten Weinpaket** oder einem exklusiven **Magnum-Erlebnis**
- einer **gemütlichen Übernachtung** bei uns auf dem Nollen **inklusive Frühstück**

Die Zusatzleistungen sind individuell und gegen Aufpreis buchbar.

Ihr Anlass. Ihr Geschmack. Ihr gemeinsames Erlebnis auf dem Nollen.

Jetzt Wunschtermin anfragen und das Modern Sushi Experience reservieren.

[Hier direkt anfragen](#)

Ihr Nollen Team

Reservation und Stornierung

Die Buchung ist mit unserer schriftlichen Bestätigung verbindlich. Eine Stornierung ist bis 14 Kalendertage vor dem Anlass kostenlos. Danach verrechnen wir folgende Anteile des vereinbarten Package-Preises:

- 13 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50 %
- 6 bis 3 Tage vor dem Anlass: 80 %
- Ab 2 Tagen vor dem Anlass oder bei Nichterscheinen: 100 %

Massgebend ist der Eingang der schriftlichen Absage. Grundlage ist die bestätigte Personenzahl, mindestens jedoch die vereinbarte Mindestpauschale.

Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitzuteilen und bildet die verbindliche Verrechnungsgrundlage. Bis dahin sind Anpassungen der Personenzahl unter Einhaltung der Mindestpauschale kostenlos möglich. Spätere Reduktionen werden nicht mehr preislich berücksichtigt; Ersatzpersonen sind selbstverständlich willkommen. Zusätzliche Teilnehmende sind nach Absprache möglich.

Allergien und besondere Wünsche

Allergien, Unverträglichkeiten sowie vegetarische Wünsche sind bereits bei der Reservation bekanntzugeben, damit wir die Möglichkeiten vorgängig abstimmen können.

Durchführung

Termine werden individuell vereinbart und sind auf Anfrage sowie nach Verfügbarkeit buchbar.