**Sety sushi jako idealne finger food na Sylwestra**

**Pomysłów na spędzenie wieczoru sylwestrowego jest naprawdę wiele – od spotkania w rodzinnym gronie grając w gry planszowe – po domówkę z przyjaciółmi. Organizacja tego wieczoru to jednak nie lada wyzwanie. Przygotowanie menu na całą noc dla wszystkich gości może być kłopotliwe. A przecież pożegnanie starego roku i powitanie nowego trzeba celebrować pysznym jedzeniem. Warto wybrać sushi, ponieważ zaprezentuje się ono wyjątkowo szykownie na wystawnych przyjęciach, ale także na sylwestrowej randce we dwoje. Idealnie sprawdzi się także dla wegetarian. W sieci Sushi Kushi sprzedaż bezmięsnych rolek wzrosła o 300 procent w porównaniu do poprzedniego roku.**

**Sprytne finger food - przekąski na jeden kęs**

W Sylwestra jedną z najważniejszych kwestii jest dobra zabawa. Niemniej ważne jest dobre jedzenie, które z łatwością można podać gościom. Jakie dania wybrać na tą ostatnią noc w roku? Z pewnością nie tylko smaczne, ale i... lekkostrawne! Dlatego sushi to idealna propozycja na każdą imprezę. Główną zaletą tego dania są jego sycące i nieobciążające układu pokarmowego właściwości. Dodatkowo sushi można zjeść szybko - na jeden kęs bez konieczności siadania do stołu czy podgrzewania go wcześniej. Sushi wpasuje się w każdy rodzaj planowanej imprezy sylwestrowej – od rodzinnego spotkania po studencką domówkę z przyjaciółmi.

*Ilość sylwestrowych zamówień w tym roku jest rekordowo duża* - mówi Radosław Szwugier, szef rozwoju franczyzy marki Sushi Kushi. - *Wielu klientów swoje zestawy zamawiało już na początku grudnia. W zeszłym roku sprzedaliśmy w całej sieci ponad 3 tysiące zestawów a na tę chwilę mamy już pół tysiąca a to dopiero początek zamówień* – dodaje.

**Idealny set sushi na sylwestrową noc**

Oferowane przez restauracje franczyzowe Sushi Kushi rolki sushi na sylwestrową noc to nie przypadek. W imprezowych setach zostały dobrane rolki najbardziej lubiane przez klientów, np. Red Philadelphia Futomaki z łososiem i serkiem. Polacy uwielbiają też tempurę w każdej postaci. To najbardziej popularne pozycje w menu.

**Sprzedaż wege sushi wzrosła o 300 %**

W zestawach sylwestrowych znajdują się także propozycje dla wegetarian, których jak się okazuje, coraz więcej w sieci restauracji Sushi Kushi. W porównaniu do zeszłego roku sprzedaż bezmięsnych rolek wzrosła o 300 procent. - *Ten wznoszący trend nie mógł zostać przez nas pominięty. Chcemy, aby nasi klienci mieli różnorodność wyboru, nawet wśród wege sushi* – podkreśla Szwugier. Dla wielu ludzi wejście w Nowy Rok symbolizuje zamknięcie pewnych rozdziałów swojego życia i otwarcie nowych. Jest to także czas podejmowania kolejnych wyzwań i celów. - *Jeśli dla niektórych naszych klientów celem na nadchodzący 2022 rok jest przejście na wegetarianizm, polecamy zacząć jeszcze w starym roku wybierając zestaw wege, wierzymy, że będzie im łatwiej przetrwać w swoich postanowieniach* - dodaje.

**Ramen na Nowy Rok**

Dodatkową opcją jest możliwość zamówienia ramenu, czyli klarownego wywaru shoyu z plastrami boczku, jajkiem nitamago, menmą oraz topingiem z benishoga i szczypioru. Będzie to pożywna opcja na Nowy Rok. - P*rzygotowaliśmy różne opcje, tak żeby każdy fan sushi mógł znaleźć coś dla siebie nie tylko na sylwestrową, szaloną noc, ale również regeneracyjną opcję ramenu na Nowy Rok* - mówi Radosław Szwugier. - *Dostawy zamówionego sushi będą realizowane w Sylwestra, ale klienci, którzy zgłosili chęć własnego odbioru mogą umawiać się bezpośrednio w lokalu na konkretną godzinę tak, żeby było to dla nich jak najbardziej wygodne* - dodaje.

**PRZYKŁADOWY SET SYLWESTROWY OD SUSHI KUSHI - SYLWESTER PARTY SET (dla 6 osób - 96szt) - 319 zł**

12x Futomaki z grzybem shitake w teriyaki i goma wakame

10x California Roll z krewetką w tempurze kokosowej

12x Red Philadelphia Futomaki z łososiem

12x Futo Talarki z sałatką z surimi

12x Futomaki z wołowiną

10x Philadelphia Roll z serkiem i łososiem wędzonym na ciepło

10x Maki z kampyo w tempurze w sojowym nori6x Red Hosomaki z oshinko

6x Hosomaki z tuńczykiem i kizami wasabi

6x Hosomaki z łososiem na ciepło wędzonym i szczypiorem

**Poznaj bliżej Sushi Kushi:**

Sushi Kushi to sieć franczyzowa sushi barów, oferująca dania kuchni japońskiej na miejscu oraz w dostawie. Pierwszy lokal powstał pod koniec 2012 roku, przy głównej ulicy Łodzi – Piotrkowskiej. Kolejne również otwierały się w Łodzi, ale wkrótce sieć wyszła poza jej granice. Dziś franczyza Sushi Kushi jest obecna w 10 polskich miastach i liczy ponad 30 punktów franczyzowych.