

SudelNuppen GmbH
Binzstrasse 29
CH-8045 Zürich

Falk Daubner
+41786662794



SUDELNUPPE

RAMEN & BOWLS

Rezepte aus Ostasien – zubereitet mit Schweizer Bio-Produkten und allem, was die Saison hergibt. Von den Brühen bis zu den Nudeln, und fermentierten Toppings: bei uns wird alles mit viel Liebe zum Handwerk hausgemacht. Eine innovative, kreative Küche, die nach Umami schmeckt und glücklich macht. Jetzt für Ihren Team-Lunch, Apèro oder Feier bestellen.

APÈRO & CATERING



Bestellungen 2 Tage im Voraus an bestellung@sudelnuppe.ch

LUNCH

Ein aussergewöhnliches Mittagessen, das gesund ist, farbenfroh und voller Geschmack. Wählen Sie zwischen hausgemachten japanischen Ramen Nudelsuppen oder frischen saisonalen Bowls. Optional mit einer Auswahl an feinen Vorspeisen erhältlich.

Die Ramen werden in einer Porzellanschüssel angerichtet – die heisse Suppe separat in einer Thermosflasche zum selbst aufgiessen.

Unsere Bowls enthalten gesunde lokale Kohlenhydrate, verschiedene veredelte Gemüse, Bio-Poulet oder Bio-Tofu und Hummus.

Soba Bowl

Pinker Buchweizen, Bio Tofu (CH), veredeltes Gemüse wie bsp. Koji-Gurke, pickled Rande und Linsen, Nüsse, Saisonales Obst, Randen-Hausdressing CHF 20.-

Cous Cous Poulet Bowl

Bio Cous Cous, Bio Pouletbrust (CH), veredeltes Gemüse wie bsp. Koji-Gurke, pickled Rande, Linsen, Nüsse, Saisonales Obst, Sesamdressing CHF 22.-



Vegetarische Miso Ramen

mit Bio-Tofu, Bio-Ei, saisonalem Gemüse, Kombu & Shitake, Frühlingszwiebeln (vegan ohne Ei) CHF 22.-

Poulet Shoyu Ramen

mit CH Bio Poulet, Bio-Ei, saisonalem Gemüse, Sesam, Frühlingszwiebeln, Kombu & Shitake CHF 23.-

EXTRAS

Vorspeisen plus CHF 12.-

Kimchi

Hausgemachtes Kimchi

Miso Aubergine

Aubergine mit Miso von Das Pure

Korean Gimbap (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rüebl und Spinat

APÈRO & Catering

Ob Apero Häppchen oder Menu, vegan oder mit Fleisch – wir finden eine individuelle Lösung für Ihren Anlass. Unkonventionell und voller Geschmack.

Im folgendem werden 3 Catering Versionen vorgeschlagen – diese können je nach Bedarf und Vorliebe angepasst werden.



Catering 1 small: Apero ab 10 Personen

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – ohne Personal

CHF 34.- pro Person

Korean Gimbab (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

Sauerteig Toasty (vegi)

mit Kimchi und Gruyère

Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)

Pouletbrustpierre (Bio, CH) mit Sesam, Soja und Mirin

Mini Chicken Soba Bowl

Pink Buchweizen (Bio, CH) mit Pouletbrust (CH, Bio), Sesam Linsen

Glasnudel Salat (glutenfree)

mit Gurke, fermentiertem Rotkohl und koreanischen Tofupops (Bio, CH)

Sweet

Apfelcrumble (vegan)

Catering 2 signature: Apero ab 10 Personen

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – ohne Personal

CHF 49.- pro Person

Korean Gimbab (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Kimchi, Tofu, Rübli und Spinat

Sauerteig Toastys

mit Kimchi und Gruyère
mit Porkbelly und Zwiebelschmelz

Tokyo Chicken Teriyaki (glutenfree)

Pouletbrustpierre (Bio, CH) mit Sesam, Soja und Mirin

CHIOGGIA Tatar (vegan)

Im Tartelett

Glasnudel Salat (glutenfree)

mit Gurke, fermentiertem Rotkohl und koreanischen Tofupops (Bio, CH)

Mini Ramen

mit Poulet-Shoyu Brühe, Bio Pouletbrust, pickled Gemüse

Apfelcrumble (vegan)

mit Apfelkompott

Gis` Cheesecake

mit Beerencoulis



Catering 3 large: Flying Dinner ab 20 Personen

Alles wird verzehrfertig in kleinen Portionen angerichtet – vor Ort mit Personal
 Personal:

bis 30 Pax 1 Koch/Köchin vor Ort für ca 4h
 bis 50 Pax 2 Köche/Köchinnen vor Ort für ca 4h
 Ab 50 Pax 3 Köche/Köchinnen vor Ort für ca 4h

64.- pro Person + Personal vor Ort (CHF 65/h)

Korean Gimhap (glutenfree, vegan)

Koreanisches Sushi gefüllt mit Erbse, geräucherter Shitake, Bio-Tofu (CH)

Randen Tartar

Chioggia Randen, Kimchi Ketchup, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, hausgebackenes Sauerteigbrot

Braised Porkbelly (CH, Bio)

mit Orangensauce und Reis

Mini Tokyo Bolognese

mit Ramen Nudeln, Rinderhack (CH, Bio) und Tofu-Miso Creme

Korean Tofupops

mit Gochugaru Mayo

Mini Ramen

mit Poulet-Shoyu Brühe, Bio Pouletbrust

Apfelcrumble (vegan)

mit Apfelkompott

Gis` Cheese Cake

mit Beerencoulis

Profiteroles

mit Creme



Hausgemachter Kombucha oder Thymian-Hibiskus-Eistee

1l CHF 22.50.-

Flocka Kolah

Flocka Mate

3.3 dl CHF 6.-

Lokales Bier 3.3 dl CHF 6.-

Wein weiss/rot Glas CHF 7.-

Flasche 65.-

Prosecco Glas CHF 7.-

Flasche 65.-



SudelNuppen GmbH
Binzstrasse 29
CH-8045 Zürich

Falk Daubner
+41786662794

Falk kocht seit über 7 Jahren mit Leidenschaft Ramen und andere Gerichte aus aller Welt - ausschliesslich mit lokalen und saisonalen Zutaten. Getreu dem Motto "was schmeckt geht" werden dabei auch mal Sauerkraut mit Miso oder fermentierter Blumenkohl mit Shoyu gemixt.

"Wir lieben Experimente und suchen dafür nachhaltige Lösungen. Die traditionelle Ramen-Polizei würde sagen: geht gar nicht, aber dem Food-Monster in uns, das gutes Essen mit Hintergrund liebt, schmeckt es am Ende viel besser." - Falk

**WIR FREUEN
UNS AUF IHRE
BESTELLUNG!**



Bestellungen 2 Tage im Voraus an bestellung@sudelnuppe.ch