

PRIVATE OMAKASE EXPERIENCE

MASU

Private Omakase by
Mario Zacares

Salzburg - Austria - Worldwide

Japanese precision. Private dining. One table.





DAS KONZEPT

Ein privater Omakase-Abend. Gefuehrt vom Chef.

MASU bringt die Atmosphaere einer japanischen Sushi-Bar direkt an Ihren Tisch: fokussiert, persoenlich und konsequent auf hochwertige Produkte ausgerichtet.

Fuer private Dinner, Villen, Chalets, Weingueter und besondere Anlaesse.

MASU ANGEBOT

Omakase by Mario Zacares

Ein privater Omakase-Abend für 8 bis 12 Gäste.

Ab EUR 285 pro Person

IM PREIS INKLUSIVE

- Omakase-Menü inklusive Dessert
 - Privater Chef, Live-Zubereitung und Erläuterung der Gänge
 - Persönliche Planung und Abstimmung im Vorfeld
 - Geschirr, Schalen und Essstäbchen für das Menü
 - Zutaten, Küchenequipment und deren Transport
 - Aufbau des Arbeitsbereichs sowie Abbau und Reinigung
-

Ihr Beitrag

Sie kümmern sich nur um das Tisch-Setup und die Dekoration.

OPTIONALE EXTRAS

A5 Wagyu, Kaviar, Trüffel, Uni und saisonale Specials separat.





PRODUKT & TECHNIK

Premium-Fisch. Präzise Handarbeit.

Jeder Abend entsteht aus Produktqualität, Timing und ruhiger Präzision: Fisch, Reis, Schnitt, Temperatur und Balance.

Nigiri, Sashimi, warme Akzente und saisonale Specials werden direkt vor den Gästen finalisiert.



DIE ERFAHRUNG

Nah am Produkt. Nah am Gast.

MASU ist kein klassisches Catering. Es ist ein konzentrierter Abend, bei dem Chef, Produkte und Gäste am selben Tisch zusammenkommen.

8-12

Gäste

3h

Erlebnis

1

Chef



KONTAKT

Naechsten Tisch planen.

Fuer private Omakase-Abende, Pop-ups oder besondere Events kontaktieren Sie mich direkt per Telefon oder WhatsApp.

Mario Zacares
+43 664 5998130

Private Omakase - Salzburg - Austria - Worldwide