**Imprezuj w Koku Sushi**

**Organizujesz imprezę albo rodzinne przyjęcie, ale chcesz, żeby nie było tak jak zawsze: sałatka jarzynowa i kotlet? Koku Sushi zaprasza do swojego lokalu na ulicę Piotrkowską w Łodzi. Tylko tam możesz mieć statki na stole i na dodatek załadowane po burtę pysznościami.**

Sushi cieszy się w Polsce niesłabnącym zainteresowaniem, zaś Koku Sushi - zasłużonym uznaniem klientów. Firma organizuje wiele imprez i akcji promocyjnych dla sushiloversów. Vouchery na Noc Sushi w Łodzi rozchodzą się w ciągu kliku dni, a atmosfera jaka panuje tego wieczoru w lokalu jest wyjątkowa. Właściciel restauracji zachęca więc także prywatne osoby i firmy do organizowania towarzyskich spotkań i imprez okolicznościowych na Piotrkowskiej.

*- Spotykali się już u nas na biznes party przedstawiciele lokalnego środowiska prawniczego i medycznego, organizowaliśmy urodziny –* ***mówi Bratłomiej Zajc z Koku Sushi w Łodzi.*** *- Podziękowania jakie usłyszałem po zakończeniu imprezy świadczą o tym, że smakowało, a goście byli zadowoleni. Szczególnie wiele komplementów padło pod adresem obsługi.*

Restauracja przygotowana jest na przyjęcie około 30 osób. Można też zarezerwować całą salę, aby czuć się w pełni komfortowo. Da się ją przearanżować zgodnie z potrzebami gości: albo jako jeden długi stół dla wszystkich, albo oddzielne stoliki. Menu można ustalić na podstawie tego co znajduje się w karcie Koku Sushi.

*- Polecam Statek Koku Sushi Mix i Mostek Sushi Mix, to duże urozmaicone zestawy, bardzo efektownie prezentują się na stołach – mówi Bratłomiej Zajc. - Statki są nawiązaniem do nazwy sieci. Koku to japońska jednostka wagi ryżu, określano nią ładowność statku.*

Warto przed imprezą zapytać zaproszonych gości czy wszyscy są miłośnikami sushi. Ale jeżeli znajdzie wśród nich ktoś, kto nie lubi tej potrawy, nie ma problemu. W menu Koku są też bardzo lubiane pierożki z mięsem kaczki, spring rollsy, samosy, tatar z łososia lub tuńczyka, zupy i sałatki. Wśród bywalców wielkim powodzeniem cieszy się sernik z lodami mango.

Koku Sushi przy ul. Piotrkowskiej w Łodzi posiada też szeroki asortyment wyszukanych alkoholi. Barmani serwują np. japanese cocktail na bazie japońskiej whisky Hibiki, drinki z wyspiarskim winem śliwkowym Choya oraz – rzecz jasna – sake.

Łódzka restauracja otwarta została jesienią ubiegłego roku. Wszystko więc jeszcze pachnie tu nowością. Stonowane, eleganckie wnętrze, utrzymane w barwach ziemi, z zielonymi, świeżymi, kojarzącymi się z Azją akcentami, nie jest przytłaczające i zapewnia poczucie komfortu.