

The Duc Ngo x Wolt: Exklusives 6-Gänge-Omakase-Menü als limitierte Bento Box ab Mai erhältlich

Berlin, 12. Mai 2026 - Die lokale Handelsplattform Wolt startet gemeinsam mit dem Berliner Gastronomen The Duc Ngo eine exklusive Kooperation: Vom 12. bis 27. Mai ist eine limitierte Bento Box mit einem kuratierten 6-Gänge-Omakase-Menü erhältlich – ausschließlich über die Wolt Plattform.

Die Bento Box wurde von The Duc Ngo und seinem japanischen Küchenchef Masao Watari konzipiert und vereint hochwertige Zutaten mit japanischer kulinarischer Handwerkskunst. Ziel der Zusammenarbeit ist es, ein hochwertiges, kuratiertes Dining-Erlebnis für zuhause zugänglich zu machen.

“Die Idee war, ein Omakase-Menü zu entwickeln, das auch zuhause als zusammenhängendes Erlebnis funktioniert. Die Bento Box erlaubt es, verschiedene Geschmäcker und Texturen in einer klaren Struktur zu kombinieren – inspiriert von der klassischen japanischen Küche“, sagt **The Duc Ngo**.

“Gemeinsam mit The Duc Ngo bringen wir erstmals ein kuratiertes Menü dieser Art auf unsere Plattform. Unser Ziel ist es, unseren Nutzer:innen neben dem Alltag auch besondere kulinarische Erlebnisse zugänglich zu machen“, sagt **Hadi Zaklouta, General Manager von Wolt Deutschland**. „Die Zusammenarbeit zeigt, wie sich kulinarische Expertise und unsere Plattform sinnvoll verbinden lassen – mit einem besonderen Angebot, das es nur für kurze Zeit gibt.“

Ein kuratiertes 6-Gänge-Omakase-Menü

Im Zentrum der Kooperation steht ein sorgfältig komponiertes Menü, das in sechs aufeinander abgestimmten Komponenten serviert wird:

- **Sashimi:** Geflämmte Dorade mit Yuzu-Chili-Paste, Shiso-Blatt und Rettich
- **Futo Maki:** Thunfisch-Tatar mit Zwiebellauch und eingelegtem Rettich
- **Kamaboko, Tamago & Ika:** Fischkuchen, Tintenfisch, Omelette und geröstete Algenblätter
- **Miyazaki Wagyu Tataki:** Wagyu mit Buchenpilzen, Seetang, Reis und Schnittlauch
- **Gindara no Misozuke:** Schwarzer Kabeljau mit Miso, Chinakohl, Karotten und eingelegtem Gemüse
- **Daifuku:** Mochi mit roter Bohne, Matcha-Mascarpone und Erdbeere



Die Gerichte sind als zusammenhängendes Menü konzipiert und orientieren sich an einer ausgewogenen Abfolge aus leichten, intensiven und süßen Komponenten.

Limitierte Verfügbarkeit und exklusiver Zugang

Insgesamt 700 limitierte Bento Boxen sind vom 12. bis 27. Mai exklusiv über Wolt erhältlich – zum Preis von 45 Euro pro Person.

Produktion und operative Umsetzung erfolgen über die Berliner Standorte von [Kuchi Kant](#) sowie [Kuchi Mitte](#).

Fokus auf Spitzenqualität, Ästhetik und Präsentation

Inspiziert von der japanischen Kaiseki-Küche wurde das Menü gezielt auf visuelle Klarheit und Balance ausgelegt. Die Präsentation erfolgt in einer speziell gestalteten Bento Box, die

das Menü als zusammenhängendes Erlebnis inszeniert.

Verfügbarkeit

Die Bento Box ist ausschließlich über die [Wolt App und Website bei Kuchi Kant in Charlottenburg](#) und bei [Kuchi Mitte](#) bestellbar.



Über Wolt

Wolt ist ein in Finnland gegründetes Technologieunternehmen, das sich zum Ziel gesetzt hat, das Leben in den Nachbarschaften weltweit einfacher und angenehmer zu machen. Mit seiner Plattform verbindet Wolt Menschen, die Lebensmittel und andere Produkte bestellen möchten, mit lokalen Anbietern und Kurier:innen, die diese liefern. Wolt wurde 2014 gegründet und ist seit 2022 Teil von DoorDash (NASDAQ:DASH). 2020 ist Wolt in Deutschland gestartet und ist in insgesamt mehr als 30 Ländern aktiv. Weitere Informationen auf der [Wolt Website](#).

Kontaktdaten

Florian Anders

Head of PR & Communications Germany

florian.anders@wolt.com

Link kopieren

<https://press.wolt.com/de-DE/265527-the-duc-ngo-x-wolt-exklusives-6-gange-omakase-menu-als-limitierte-bento-box-ab-mai-erhaltlich/>