

taku catering- 03. november 2007



*** sushi buffet ***

* sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tiger reker, sverdfisk, akkar, laksørretrogn

* futomaki

- vegetar; asparges, agurk, plommesyltet reddik, soyasakesauset shiitake, syltet rødløk

* uramaki

- golden: reker, avocado, asparges, mayo, sesamfrø og bladgull
- rainbow: sverdfisk, asparges, laks, tunfisk
- lakserull: laks, agurk, syltet rødløk, kremost, aonori
- tunfiskrull: tunfisk, asparges, avocado og vårløk

* hosomaki

- spicy tuna
- laks med vårløk

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk
- kongekrabbe med limejuice
- krabbe
- sitronolivenolje og hvitløksmarinert akkar
- kamskjell med granateple og finhakket rødløk
- avocado med laksørretrogn
- laksørretrogn

* nigiri

laks, tunfisk, tigerreker, sverdfisk, avocado

* hvit sjokolade med laksørretrogn og aonori

* laksetarter med avocado og vårløk i yuzusoy

* tuntartar med asparges og finhakket agurk i yuzusoy

* misomarinert grillet torsk drysset med vårløk

* smørsoya stekt tofu med kimcheegresskar, misososyltet hvitløk og friterte hvitløksflak

* syltede grønnsaker

-sursøt rødløk