

taku catering - 21. november 2007



*** sushi middag ***

- * flatereker med mango, snittet gressløk og rekerogn i limejuice
- * kveite og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado

- * **sashimi**
tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tigerreker, kveite, laksørretrogn, akkar, hokkegai (surf clam)

- * hvit sjokolade med ørretrogn og nori
- * kveite med edamame og granateple i dressing av calvados og hvit balsamico
- * tunfisk ceviche med asparges, sesamfrø og nori

- * **uramaki**
- golden: reker, avocado, asparges og bladgull med sesamfrø
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya

- * **futomaki**
- vegetar: asparges, agurk, syltet rødløk, shiitake, avocado og vårløk

- * **nigiri**
- laks, tunfisk, tigerreker

- * **gunkanmaki**
- fjordreker marinert i yuzudressing og olivenolje med finhakket rødløk
- kongekrabbe
- glassmanet med agurk og sesamolje

- * sprøstekt lakseskinnsalat med lakseørretrogn

- * laksetartar med avocado og vårløk i yuzusoy

- * indrefiletcarpaccio av hest med misosyltet hvitløk

- * sitronolivenoljehvitløks marinert akkar med fritert strimlet flaskegresskar og skiver av physalis

- * tofu, misogrillet flaskegresskar, kimcheestekt enoki og friterte hvitløksflak med vårløk og ingefær

- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppet kantarall

- * andelever med søt soya, physalis og granateple

- * ingefær og vanlije creme brûlée

- * **syltede grønnsaker**
-sursøt rødløk