

## taku catering - 26. januar 2008



t a k u

### \*\*\* sushi middag \*\*\*

- \* sjøkreps i limejuice
- \* hjerteskjell mer laksørretrogn i ponzu
- \* kveite og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado
  
- \* sashimi  
tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, tigerreker, kveite, kamskjell, hokkegai, akkar, blekksprut
  
- \* hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- \* kveite med edamame og granateple i dressing av calvados og hvit balsamico
- \* laksetartar med avocado og vårløk i yuzusoy
  
- \* futomaki  
- vegetar: asparges, agurk, shiitake, kongeøsters, syltet rødløk;
  
- \* uramaki  
- caterpillar: ål, avocado, asparges med søtsoya  
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og med søt soya
  
- \* nigiri  
- laks, tunfisk, tigerreker
  
- \* salat med sprøstekt laksskinn
  
- \* gunkanmaki  
- akkar i sitronolivenolje med hvitløk  
- fjorreker med løk i yuzydressing  
- glassmanet med agurk og sesamolje
  
- \* indrefiletcarpaccio av hest
  
- \* ål med friterte gresskarstrimler
- \* ingegfærdampet torskerogn med asparges
  
- \* smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake
  
- \* andelever
- \* soyasakemirin marinert andebryst
  
- \* lime og vanlije creme brûlée
  
- \* tsukemono  
-sursøt rødløk