

taku catering- 27. oktober 2007



*** sushi buffet ***

* sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tiger reker, hamachi (yellowtail/kingfish), smørfisk, akkar, kongekrabbe, ørretrogn, kråkebollerogn

* futomaki

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

* uramaki

- california: reker, avocado, asparges, sesamfrø
- spicy tun; tunfisk, asparges, avocado, kimcheemayo, vårløk
- lakserull; laks, agurk, syltet rødløk, rognkjeksrogn, aonori

* hosomaki

- tunfisk med vårløk
- laks med vårløk
- laks med hvitløk (shake ninniku)

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket gul løk
- kongekrabbe
- kveitefett med finhakket rødløk
- kamskjell med mango
- ørretrogn

* nigiri

laks, tunfisk, tigerreker, kveite, søte reker, kamskjell

* carpaccio av indrefilet av hest med misosyltet hvitløk

* inari med vårløk og eggplommedryss

* misomarinert grillet torsk drysset med vårløk

* sakesoya dampet spinat toppet med sesamfrø

* syltede grønnsaker

-sursøt rødløk