

taku catering - 31. oktober 2007



*** sushi middag ***

- * stillehavsreke med asparges, eggeplommestrø og finhakket rødløk i limejuice
- * kveite og tunfisk terrine i yuzysoy med vårløk og avocado
- * hjerteskjell med laksørretrogn dryppet med ponzu

* sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, smørfisk, kamskjell, søte reker, tigerreker, kveite, laksørretrogn, akkar

- * hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- * kveite med edamame, granateple i dressing av calvados og hvit balsamico
- * laksetartar med avocao, vårløk og tynnnskåren nori

* uramaki

- california: reker, avocado, asparges
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan, søt soya

* futomaki

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

* nigiri

- laks, tunfisk

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i shisoolivenolje med finhakket chalottenløk
- kongekrabbe
- glassmanet med agurk og sesamolje
- akkar i sitronolivenolje med hvitløk og sort pepper

* sprøstekt lakseskinnsalat med lakseørretrogn

* indrefiletcarpaccio av hest

* inari med ris, kimcheesvitsjet flaskegresskar, østerssopp, soyasøtet kinareddik og friterte hvitløksflak

*smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

* andelever med fikenmarmelade

* syltede grønnsaker

-sursøt rødløk
-chili agurk med soyasesam