

taku catering- 14. desember 2007



*** sushi buffet ***

* sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, kamskjell, søte reker, tigerreker, laksørretrogn

* futomaki

- vegetar; asparges, agurk, syltet reddik (takuwan), soyasakesauset shiitake, syltet rødløk

* uramaki

- california: reker, avocado, asparges, mayo, sesamfrø
- lakserull: laks, agurk, syltet rødløk, mango og vårløk
- tunfiskrull: tunfisk, asparges, avocado, sesamfrø og aonori

* hosomaki

- spicy tunfisk
- reker med vårløk
- laks

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i yuzuolivenolje med finhakket gul løk
- kongekrabbe
- sitronolivenolje og hvitløksmarinert akkar
- kamskjell med mango

* nigiri

- laks, tunfisk, tigerreker

* laksetartar med vårløk og lakseørretrogn

* tuntartar med asparges

* misomarinert grillet torsk drysset med vårløk

* soyasakemirindampet spinat med sesamfrø

* hummer- og rekeboller

* syltede grønnsaker

- sursøt rødløk