

taku catering - 15. desember 2007



*** sushi middag ***

- * sjøkreps i limejuice
- * hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- * kveite og tunfisk terrine i yuzysoy med vårløk og avocado

- * sashimi
tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, tigerreker, kveite, kamskjell

- * hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- * kveite med edamame og granateple i dressing av calvados og hvit balsamico
- * limesesamolje tunfisk ceviche med asparges

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

- * uramaki
- golden: reker, avocado, asparges og bladgull med sesamfrø
- rainbow: laks, tunfisk, avocado og agurk

- * hosomaki
- tunfisk med chilidressing
- asparges

- * nigiri
- laks, tunfisk, tigerreker

- * gunkanmaki
- kongekrabbe
- fjordreker i shisoolivenolje med finhakked rødløk
- akkar i sitronolivenolje med hvitløk og kvernet pepper
- glassmanet med agurk og sesamolje

- * indrefiletcarpaccio av hest med friterte hvitløksflak

- * tamagopose med ål og agurk med søt soya
- * kongekrabbe med avocadodip og smørsoya
- * ingefærdampet torskerogn med kongeøsterssopp, kinareddik og ingefærstrimler

- * andeleverterrine med tørket fiken, plomme og pasjonsfrukt

- * lime og vanilje creme brûlée

- * tsukemono
-sursøt rødløk