

taku catering- 17. november 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 gressløk
- tunfiskrull: tunfisk, asparges, avocado og vårløk

* hosomaki

- spicy tunfisk
- tunfisk med gressløk
- laks

* gunkanmaki

- fjordreker marinert i yuzuolivenolje med finhakket rødløk
- kongekrabbe
- krabbe
- sitronolivenolje og hvitløksmarinert akkar
- kamskjell med mango

* nigiri

laks, tunfisk, tigerreker, kveite, laks med hvitløk,

* laksetartar med finhakket agurk, syltet rødløk, gressløk

* tuntartar med asparges og sesamfrø

* misomarinert grillet torsk drysset med vårløk

* laks teriyaki med gressløk

* kyllinglår med teriyaki og kimcheemayo drysset med vårløk

* syltede grønnsaker

-sursøt rødløk