

taku catering - 1. mars 2008



*** sushi middag ***

- * flatereker med wasabitobiko
- * hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- * tunfisktartar med avocado, vårløk og sesamfrø i yuzusoy
- * **sashimi**
 - tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, hamachi, kamskjell, blekksprut , laksørretrogn, hokkegai, akkar
- * blekksprut i søt miso med sesamfrø
- * blekksprut med wakame og rettich i søt eddik
- * grønnsakssticks med misodip
- * hvit sjokolade med laksørretrogn og ao-nori
- * laksettartar med avocado og vårløk i yuzusoy
- * **futomaki**
 - vegetar: agurk, takuwan, syltet rødløk, asparges og avocado
- * **uramaki**
 - ricecrisp: sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya
 - caterpillar: ål, agurk, vårløk og avocado
- * salat med sprøstekt lakseskinn og rogn
- * carpaccio av hest med hvitløkschips
- * **nigiri**
 - laks, tunfisk, tigerreke, sverdfisk, ål
- * **gunkanmaki**
 - akkar marinert i sitronolivenolje med hvitløk og kvernet pepper
 - kongekrabbe
- * tofu med kimcheestekt gresskar og finhakket purre
- * kråkebollerogn
- * ingefærdampet torskerogn med rettich
- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake
- * inari med finskåren vårløk og sesamfrø
- * andelever med trøffelolje og ao-nori
- * **tsukemono**
 - sursøt rødløk
 - syrlig sterk miniaubergine