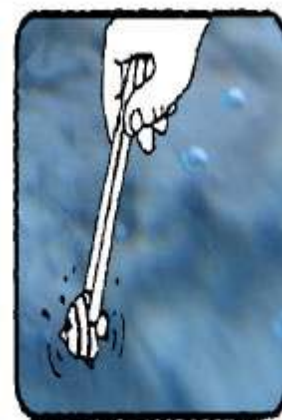


taku catering - 23. februar 2008



t a k u

*** sushi middag ***

- * sjøkreps sashimi
- * hjerteskjell med laksørretrogn i ponzu
- * kveite og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado, toppet med sevruga
- * sashimi
 - tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, tigerreker, kveite, kamskjell, blekksprut , laksørretrogn
- * blekksprut i søt miso med sesamfrø
- * blekksprut med wakame og rettich i søt eddik
- * hvit sjokolade med laksørretrogn og aonori
- * tunfisk ceviche med salat
- * laksettartar med avocado og vårløk i yuzusoy
- * futomaki
 - vegetar: agurk, takuwan, syltet rødløk, shiitake
- * uramaki
 - ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan med søt soya
- * nigiri
 - laks, tunfisk, tigerreke
- * gunkanmaki
 - fjordreker marinert i yuzujuice med finhakket løk
 - kongekrabbe
 - sjøkreps
- * kveite med edamame og granateple i ponzu
- * salat med sprøstekt lakseskinn og laksørretrogn
- * carpaccio av rensdyr med parmesan og friterte hvitløkschips
- * tofu med kimcheestekt gresskar, shiitake og ingefær
- * kongekrabbe på guacamole med smørsoya
- * ingefærdampet torskerogn med rettich
- * sitronolivenolje marinert akkar med hvitløk og kvernet pepper
- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake
- * andelever og physalis
- * tsukemono
 - sursøt rødløk

takucatering.net
info@takucatering.net