

## taku catering - 29. november 2007



### \*\*\* sushi middag \*\*\*

- \* flatereker med mango, snittet gressløk og rekerogn i limejuice
- \* laks tartar med avocado, vårløk og nori
- \* kveite og tunfisk terrine i yuzysoy med vårløk og avocado

#### \* sashimi

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

- \* hvit sjokolade med ørretrogn og nori
- \* kveite med edamame og granateple i dressing av calvados og hvit balsamico
- \* kongekrabbe med avocadodip, smørsoya og hvit trøffel
- \* tunfisk ceviche med asparges, sesamfrø og nori

#### \* uramaki

- rainbow: laks, tunfisk, reker, avocado og asparges  
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya

#### \* futomaki

- vegetar: asparges, agurk, syltet rødløk, avocado og vårløk

#### \* nigiri

- laks, tunfisk

#### \* gunkanmaki

- akkar i sitronolivenolje med hvitløk  
- kongekrabbe  
- kråkebolle  
- glassmanet med agurk og sesamolje

#### \* sprøstekt lakseskinnsalat med lakseørretrogn

#### \* tamago med, kimchee stekt enoki, shiitake og ingefærdampet torskerogn

#### \* indrefiletcarpaccio av hest med misosyltet hvitløk

#### \* smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppet kantarall

#### \* andelever med søt soya, fiken og hvit trøffel

#### \* ingefær og vanlije creme brûlée

#### \* syltede grønnsaker

- sursøt rødløk  
- plomme