

taku catering - 30. januar 2008



t a k u

*** sushi middag ***

- * sjøkreps i limejuice med sukkererter
- * hjerteskjell mer laksørretrogn i ponzu
- * uer og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado, toppet med sevruga

* sashimi

tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, ørret, søte reker, tigerreker, uer, kamskjell, blekksprut, laksørretrogn

- * blekksprut i søt miso med sesamfrø
- * blekksprut med wakame og rettich i søt eddik
- * hvit sjokolade med laksørretrogn, sevruga og aonori
- * flate reker med rogn og finskåren gressløk dresset med hvit balsamico og calvados
- * ørrettartar med avocado og vårløk i yuzusoy

* hosomaki

- spicy tun: tunfisk, gressløk, kimchee mayo

- * salat med sprøstekt lakseskinn dryppet med ponzu

- * rips og yuzu granit

* uramaki

- laks: laks, asparges, shiitake,
- caterpillar: ål, avocado, asparges og sesamfrø med søt soya
- ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekerner med søt soya

* nigiri

- laks med gomakonbu, lakstataki med gressløk, tigerreker med finskåren gyllen løk

* gunkanmaki

- kongekrabbe
- laksørretrogn, sevruga, agurk

- * indrefiletcarpaccio av hest

- * ål og agurk i pose av tamago
- * kongekrabbe på guacamole med smørsoya
- * chips av flaskegresskar, grillet miso på flaskegresskar, kimchee stekt kongeøsterssopp, strimlet ingefær, asparges og ume

- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret shiitake

- * sashimi og nigiri av andebryst

- * andelever og bringebær

- * lime og vanlije creme brûlée

* tsukemono

-sursøt rødløk

takucatering.net
info@takucatering.net