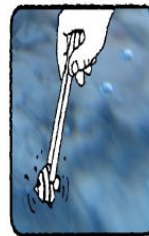


taku catering - 3. desember 2007



*** sushi middag ***

- * flatereker med mango og snittet gressløk i limejuice
- * hjerteskjell mer laksørretrogn i ponzu
- * kveite og tunfisk terrine i yuzusoy med vårløk og avocado

- * sashimi
tunfisk, laks, tunfisk og laks tataki, søte reker, tigerreker, kveite, laksørretrogn

- * hvit sjokolade med ørretrogn og aonori
- * kveite med edamame og granateple i dressing av calvados og hvit balsamico
- * laksetartar med avocado og vårløk i yuzusoy

- * futomaki
 - vegetar: asparges, agurk, syltet rødløk, shiitake, avocado og vårløk ;
 - fisk: laks, laksørretrogn, syltet rødløk, asparges, avocado

- * uramaki
 - golden: reker, avocado, asparges og bladgull med sesamfrø
 - ricecrisp; sprøpoppet ris, tunfisk, agurk, parmesan og pinjekjerner med søt soya

- * hosomaki
 - tunfisk med gressløk
 - laks med vårløk

- * nigiri
 - laks, tunfisk, tigerreker, andebryst

- * gunkanmaki
 - kongekrabbe
 - glassmanet med agurk og sesamolje

- * soyasakemirin marinert andebryst

- * indrefiletcarpaccio av hest

- * tamago med sjøkreps og asparges, stekt shiitake, ume og strimlet ingefær
- * kongekrabbe med avocadodip og smørsoya
- * tunfisk ceviche med asparges, sesamfrø og nori

- * smørsoyasvitsjet kamskjell og grovpeppret kantarall

- * andelever med hvit trøffel og søt soya, fiken

- * lime og vanilje creme brûlée

- * tsukemono
 - sursøt rødløk