



ALEX SUSHI
CATERING

Våre cateringmenyer egner seg til selskap fra 6 til 300 personer.
Maten danderes på bambusfat. Ønsker du et lekrere uttrykk kan du leie porselenservise (fat, tallerkener, pinneholdere, soyaskåler og sausflasker) for 75,- per person.

Noe lett å servere ved ankomst:

- Edamamebønner
- Crispy lakseskinn
- Crispy wonton med laksetartar 65,- per person
- Crispy wonton med kveitetartar og trøffelsaus 85,- per person

MENY 1

520,- per person

Laksetartar

- Sashimi av laks og kveite med ponzusaus (6 skiver per person)
- Nigiri av laks, kveite, kamskjell, scampi og laks tataki (5 biter per person)
- Maki: Spicy laks maki, Tempuramaki og Crunchy laks med asparges (1 maki per person)

MENY 2

670,- per person

Skalldyr Salat med kongekrabbe, kamskjell og scampi

- Sashimi av laks, kveite og tunfisk med ponzusaus (6 skiver per person)
- Nigiri av laks, kveite, laks tataki, tunfisk og gunkan med laksetartar (5 biter per person)
- Maki: Spicy laks maki, Tempuramaki, Spicy kamskjell maki, Crunchy laks med asparges (1 maki per person)

MENY 3

850,- per person

Laksetartar

- Sashimi av hamachi med lemongrass og kveite med trøffelsaus (6 skiver per person)
- Nigiri av laks, kveite med shiso, kamskjell, indrefilet og gunkan med lakserogn (5 biter per person)
- Hummerhale med sesamsaus (1/2 hummer per person)
- Maki: Ban tataki, Tempuramaki, Spicy kamskjell maki, Crunchy kveite og Spicy tunfisk (1 maki per person)

Dessert

- Kokosmousse, cruble og pasjonsfruktcurd 115,- per person
- Valrhona sjokolademousse med salt karamell 115,- per person