

BANKETT- OG SELSKAPSMENY



Opplev minnerike øyeblikk sammen med gode venner og familie på Quality Hotel Maritim. Vår lange erfaring med selskaper og arrangementer sikrer at ditt arrangement blir akkurat slik du drømmer om. Vi tar hånd om alle detaljer, fra planlegging til opprydding, slik at du kan nyte hvert øyeblikk sammen med gjestene dine.

Våre moderne, hyggelige og sjarmerende lokaler, tilpasset ulike selskaper, gir deg den perfekte rammen for enhver anledning. Med mulighet for overnatting kan feiringen vare utover natten, og du kan starte dagen med Rogalands beste frokost i Gallionen.

Quality Hotel Maritim tilbyr en kulinarisk opplevelse ledet av våre erfarne kjøkkensjefer. Våre dyktige kokker bruker nøye utvalgte ingredienser basert på sesongens friske råvarer, og skaper retter som gir deg en stemningsfull middag med lokale smaksopplevelser.

Velkommen til Quality Hotel Maritim

- der gode selskaper blir til varige minner



QUALITY HOTEL™
MARITIM

ALKOHOLFRIE ALTERNATIVER

I menyene finner du gode vinanbefalinger til alle retter. Det blir stadig viktigere å kunne tilby alkoholfrie alternativer, og vi kan varmt anbefale disse. De gjør seg godt både til aperitiff og til mat.

ALT Sparkling Blanc de Blancs 0,75 420,-

En crisp og forfriskende alkoholfri hvitvin laget med 100% Chardonnay-druer fra sand- og kalkrikt jordsmonn i Sør-Spania. Frisk syrlighet, elegante bobler og hint av grønne epler, sitrus og hvite blomster.

Sparkling Tea Blå 0,75 570,-

Musserende te fra Copenhagen Sparkling Tea Company. Floral duft av roser og sjasmin. Herlig lette bobler, knusktørr med lang finish.

Frisider Eple 0,75 385,-

Ein nydeleg alkoholfri fermentert handverksider av solmodne friske Nordfjordepler.

Brooklyn Special Effects 0,33 98,-

Alkoholfri øl hvor både smak og aroma er rik på grapefrukt. Sitrus, furu og krydder fra humle, med et lett hint av karamell fra malt.

FORRETTER

1. Gresskar- og søtpotet suppe

Ristede hasselnøtter, bakt paprika, rørosrømme, brød og smør
(Inneholder: melk, hvete, selleri, hasselnøtter)

2. Røkt kveite

Med marinerte jordskokker, reddik, sitrus, rømme med dill
(Inneholder: fisk, melk)

3. Kalvebrissel

Pastinakk, betar, fersk spinat med syltet grønn pepper dressing
(Inneholder: melk, egg, sulfitt)

4. Kongekrabbestjert (+ kr. 30,-)

Servert med kongekrabbesmør og grønnsaker i sesong
(Inneholder: melk, sennep, sulfitt, skalldyr)

5. Fiskesuppe

Grillet fisk, smørdampede rotgrønnsaker, gressløkolje, brød og smør
(Inneholder: melk, hvete, sulfitt, fisk, bløtdyr)

HOVEDRETTER

1. Grønnsaksterinne med betespagetti, rotpuré og gremolata
(Inneholder: hvete, sulfitt, egg)
645,-

2. Kveite fra Bømlo med broccolini, vårløk, erner og spinat, røstipotet, løkpuré, kremet blåskjellsaus
(Inneholder: melk, sulfitt, fisk, bløtdyr)
755,-

3. Norsk kalvefilet og braisert kalvebryst, potetpuré med sennep, rotgrønnsaker, grønnkål og kalvesjy med salvie
(Inneholder: melk, sulfitt, selleri, sennep)
775,-

4. Norsk lam med braisert ribbe- og filet. Confitert småpotet, spinat, tomatsalat med kapers og oliven, rødvinsaus, sellerirot og romesco
(Inneholder: melk, sulfitt, sennep, selleri, mandel)
795,-

5. Andelår med kremet sjalottløk og ertemarinerte beter, rødvin og timiansaus, røstipotet
(Inneholder: melk, sulfitt, selleri)
735,-

Vår vinanbefaling:
Les Gres Chardonnay 675,-
Pays d'oc, Frankrike

Vår vinanbefaling:
Brocard chablis 835,-
Burgund, Frankrike

Vår vinanbefaling:
Caiano Chianti Classico Riserva 895,-
Toscana, Italia

Vår vinanbefaling:
Montecillo Crianza 645,-
Rioja, Spania

Vår vinanbefaling:
Nudo Barbera d'Asti 725,-
Piemonte, Italia





DESSERTER

1. Tiramisu mousse

Med jocondebunn, kaffesirup og kakaosorbet, madeleine

(Inneholder: hvete, hasselnøtt/mandel, egg, melk)

Vår vinanbefaling: Pellegrino Marsala Superiore 152,-

2. Choux Craquelin

Leconcurdfyll, bringebærsorbet

(Inneholder: melk, egg, hvete)

Vår vinanbefaling: Royal Tokaji Late Harvest 148,-

3. Fudge Brownie

Karamellcurd, karamelliserte nøtter, peanøttis

(Inneholder: egg, melk, hvete, peanøtter)

Vår vinanbefaling: Tesauro Recioto Valpolicella 168,-

Bankettoppdekking 135,- per person

Dette inkluderer egne lokaler, belysning, enkel dekor, oppdekking med hvite duker og tøyservietter

Vennligst gi beskjed om allergier og andre forbehold.

Vi tar forbehold om prisendring og råvare tilgang.



QUALITY HOTEL™
MARITIM