

Buffetmeny 2025

Våre tradisjonelle

Kaldt

Røykelaks fra Espevær røykeri, eggerøre (fisk, melk)

Gravlaks, sennepssaus (sennep, sulfitt, fisk)

2 typer sild fra Kyvik (fisk, sennep, melk)

Roastbiff, remulade og rødløk (egg, sennep, sulfitt)

3 typer spekemat fra Nyyt, seterrømme fra Røros (melk, sennep)

Varmt

Oksekarbonader med stekt løk (melk)

Marinert kylling, kremet kål med sennep og pepperrot (melk, sennep, hvete)

Pølse, syrlig kål, sennep (sennep, sulfitt)

Salat

Potetsalat med rømme, majones og løk (melk, egg, sennep, selleri)

Skagensalat (melk, skalldyr, egg, sennep)

Pastasalat med syltet shimegi sopp, løk, tomat (sulfitt, egg, hvete, melk, sennep, selleri)

Blandet salat og vinaigrette (sulfitt, sennep)

Nystekt brød og flatbrød (melk, rug, hvete, bygg)

Pris 435,-

Tillegg desser +85,-

Dronning Maud (melk, egg)



QUALITY HOTEL™
MARITIM

Småretter

Kaldt

Baconsurrede dadler

Skakke Aure fra Etne og avocadokrem (sennep, sulfitt, fisk)

Marinerte reker og sprø grønnsaker (skalldyr, selleri, sennep, soya, hvete, sesam)

Spekeskinke fra Nyyt og 2 typer lokale spekepølser,
tomat- og chilimarmelade (melk, sennep)

Variasjon på 2 oster, syltetøy fra Tveit gård og ristede salte mandler (melk, mandel)

Varmt

Klippfiskboller, chilimajones ((melk, egg, fisk, sennep)

Kokkens kjøttboller i picante tomatsaus, toppet med Hogganvik ost (melk, selleri, sulfitt)

Confitert tynnribbe med syrlig kål og puffet svor (sulfitt, sennep)

Poteter, sriracha, rømme (melk)

Salat

Grillede grønnsaker med soya vinagrette (soya, sesam, hvete, sennep)

Marinert sopp, løk, soltørket tomat, fetaost (melk, sulfitt, sennep)

Hjertesalat med Cæsar dressing, parmesan og brødkrutonger (melk, hvete, fisk, egg, sennep)
landet salat og vinaigrette (sulfitt, sennep)

Nystekt brød og flatbrød (melk, rug, hvete, bygg)



QUALITY HOTEL™
MARITIM

Snacks

Focaccia (hvete)

Tapenade (fisk)

Oliven

Padros

Ccornichons (sennep)

Hummus (sesam)

Aioli (egg, sennep)

Pris 535,-

Tillegg +95,-

Kyllingspyd og sataysaus med peanøtter og kokos (peanøtter)

Hjemmerøkt torsk, oliven, tomat (fisk)

Pastasalat med syltet shimeji sopp, løk, vårløk (hvete, egg, sulfitt, melk)

Tillegg dessert med 2 smaker +75,-



QUALITY HOTEL™
MARITIM



Asiatisk buffet

Varmt

Krabbeklør i pepper glace (skalldyr, soya, hvete)

Asiatisk BBQ svinenakke, søtsoya og cashewnøtter (hvete, soya, cashewnøtter fisk, selleri, sennep)

Bakt Torsk med grønnsaker (selleri, sesam, fisk)

Grønnsaker i grønn karri med ris (selleri)

Steambuns, Koreansk fritert kylling, kinakål (hvete, soya, sesam, hvete, fisk)

Okse i Chopsuey (soya, hvete, selleri, skalldyr, fisk)

Kaldt

Marinert svinenakke (fisk)

Nudelsalat med argentinske reker (skalldyr, sesam, fisk)

Papayasalat (fisk)

Dagens fangst tataki (fisk, soya, hvete, sesam)

Kimchi

Asiatisk Grønn Salat (egg, sennep, fisk, skalldyr, melk)

Tilvalg

Scampi i hvitløk og chili (skalldyr) 55,-

Vårruller (hvete, soya, skalldyr) 32,-

Ferske vårruller med kylling 55,-
(soya, hvete, skalldyr, selleri, sesam)

Pris 555,-



QUALITY HOTEL™
MARITIM

Oppdekking kr: 145,- per person
Medbrakte kaker kr: 210,- per kake

Medbrakte kaker skal leveres i resepsjonen.
Husk å merke både lokk og fat med fullt navn.



QUALITY HOTEL™
MARITIM