

2009-2010
Buffetmeny

Scandic
BERGEN • CITY



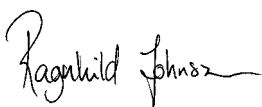
Kjære gjest!

Velkommen som gjest i vår bankett og event avdeling. Gjennom en årrekke har vi levert skreddersydde opplegg basert på kundens ønsker, behov og budsjett. I mange tilfeller ønsker våre kunder en mer uformell setting og da gjerne kombinert med en eller annen form for buffet servering. Vi har tatt konsekvensen av det og presenterer her en egen buffet meny basert på et utvalg forskjellige tema.

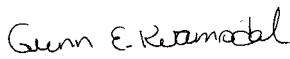
Våre temamenyer passer for alle grupper fra minimum 20 personer og opp til flere tusen. Se og våre komplette underholdnings pakker som alle er presentert på vår egen temaweb – www.temaboken.no

Har man spesielle ønsker eller temaer tar vi gjerne utfordringen og foreslår et buffet konsept knyttet til akkurat ditt ønske.

Velkommen som gjest i vår bankett og event avdeling!



Ragnhild Johnsson
Kjøkkensjef



Gunn Kvamsdal
Restaurantsjef



Svein Aksnes
Event ansvarlig



4 - 4 - 2

Vår spesielle "get together" buffet. En velsmakende og spennende buffet løsning med 4 varme og 4 kalde retter og diverse garnityrer, samt 2 desserter og kaffe.

Kr. 295,-

Tapas buffet

Marinert oliven
Marinert artisjokk
Marinert fetaost
Marinert jalapenos
Pepperoni fylt med ost
Paprika, oliven og artisjokk salat
Soltørket tomat med asparges
Kyllingvinger
Løkringer
Ovnsbakt champignon med chevre
Ovnsbakt fennikel
Svisker i bacon
Melon shot
Serrano skinke med mozzarella
Chili marinerte reker på bruchetta
Tortilla chips
Ristet hvitløksbrød
Spekemat med melon og aioli
Pesto, tomatsalsa, guacamole og cheddar dipp

5 stk. kr. 155,- per person

10 stk. kr. 285,- per person

15 stk. kr. 415,- per person

Brød og dipp er inkludert i pris.



Middelhavet Buffet

Mediterran og norsk spekemat med hver sin tradisjonelt tilbehør
(chorizzo, serrano, coppa, bresaola, birkebeiner, fenalår)
Vitello tonnato classico

Salatbuffet med forskjellige dressinger
(Mozarella-tomat; Tortellini salat med blue cheese; Couscous salat; ...)

Hvitvinsdampede blåskjell

Forskjellige små tapas:
Marinert oliven, marinert jalapenos, marinert fetaost,
Sardiner, kapers, pepperoni fylt med ost

Parmesan i biter

Italiensk brød og kjeks display
Med forskjellige dipps som tzatziki, aioli, pesto, tapenade

Torsk med ratatouille grønnsaker
Osso bucco
Kylling med glaserte gulrøtter og purre
Ravioli med pesto
Ovnsbakte poteter
Minestrone
Garganelli Pasta med oliven, paprika og artisjokk

Tiramisu
Panacotta
Fruktalat
Italienske oster

Minimum 80 gjester
Kr. 455,-



Taste of Norway

Kalde retter:

Assortert røkt og gravet fisk med tilbehør
Forskjellige type sild med tilbehør
Fisk og skaldyrsterrin med kesam urtedressing
Assorterte friske skaldyr med tilbehør
(hjerteskjell, blåskjell, kreps, grønnskjell)
Kongekrabbe fra Finnmark

Patéer og terriner av vilt, kylling og and

Norsk spekemat
Roastbeef med tilbehør
Enebær gravet elg
Røkt reinsdyr

Stor salatbuffet
(med bønner, grønnsaker, forskjellige dressinger)
(aïoli, majones, vinaigrette, creme fraiche, cocktailsaus, urter)

Rikholdig brødbuffet

Varme retter:

Ovnsbakt torsk med blåskjellsaus
Dampet laks med Sandefjordsmør

Reinsdyrmedaljonger med kremet rødvinsaus
Helstekt entrecote med saus bearnaise

Urtestekte mandelpoteter
Braisert savoykål

Pasta med fersk urter

Desserter:

Osteanretning med Jarlsberg og andre norske oster
Stor fruktoppsats
Forskjellige kaker og mouse
Jordbær-Rabarbra suppe
Tilslørte bondepiker
Kransekake

Minimum 80 gjester
Kr. 635,-



Asian Buffet

Marinert grønnskjell og akkar med sambal olek
Grønnsaker tempura (fritert i tempura deig)
Rekesalat med basmatiris og kokosmelk samt rå grønnsaker
Vårruller med forskjellige dipps
Salat med skalldyr
Nudelsalat med kylling og cashewnøtter

Kyllingragout med sursøt eple og vårløkkompott
Laksefilet marinert med søt soyasaus og sweet chili
Svineribbe glasert med soya og ristet sesamfrø
Stekte nudler med grønnsaker

Jasminris og wok grønnsaker

Stekt ris med skalldyr
Friterte nudler med skalldyr

Reke chips

Stor eksotisk frukt display
Fritert ananas
Bananer dyppet i sjokolade
Banan og lime krem

Minimum 50 gjester
Kr. 355,-

Tradisjonelt Koldtbord

I vår buffet meny kommer vi ikke utenom det klassiske norske koldtbordet. Et utvalg sild, røkelaks, gravlaks, skinke og roastbeef er bare noen av de kalde rettene vi serverer. I tillegg til varmretter som lammestek og ovnsbakt laks. Et rikholdig utvalg desserter og kaffe hører naturlig med.

Kr. 495,-



V. J. P.

Kald fat servering

Gravet og røkt laks
Østers med tilbehør
Kongekrabbe
Gravet og røkt kveite
Sjøkreps
Røkt ål
Ferskvannskreps
Røkt peppermakrell
Ferske reker

På bordet

Aioli, majones, urtevinaigrette, Thousand Island, smør
Focaccia, olivenbrød, ciabatta, energi brød
Bladsalat, pastasalat, glassnudel salat, rå marinerte grønnsaker, rissalat
Sitronbåter

Suppe fat servering

Skalldyrsuppe smakt til med cognac (Espresso kopp)
Fiskesuppe med laksebiter (Espresso kopp)
Melonsuppe med tequila (Shotglass)

Varm fat servering

Sjøkreps gratinert med Hollandaise
Kamskjell servert i skjell på grønnsaker
Innbakt laks på grønnsaker
Langust ragout servert i hale
Hvitvins dampet blåskjell
Torsk på bønnecassolee

Dessert fat servering

Fruktspyd
Kirsebærkompott med vaniljekesam
Sitrus panna cotta
Creme Brulee
Sjokolade Fondant
Jordbær og rarbarbara suppe med sitruskesam

Minimum 20 til maksimum 50 gjester
Kr. 790,-



Fingermat

Kaldt:

Spinat Wrape med røkelaks og philadelphia
Pepper Wrape med spekemat og philadelphia
Tomat Wrape med kylling og guacamole
Marinert jalapenos
Ovnsbakt mini champignon
Asparges med soltørket tomat
Pepperballs med pepperrot
Spekemat med melon
Avocado med reker- mango cotail
Tomat og mozzarella
Mini bakt potet fylt med skagenrøre
Parmesan i biter
Guacamole, Tomatsalsa, Cheddar ostesaus, salsa, grønn chili og aioli

Varmt:

Kjøttboller med eple rødvinesaus
Ovnsbakt sviske med bacon
Kyllingspyd med rømme dressing
Bunados Bacalao
Burritos fylt med kylling
Løkringer med aioli
Bocaditos med ost
Salsa Burger
Mini Pizza
Skalldyr suppe smakt til med cognac

Dessert:

Fruktspyd med sjokolade
Assortert petit four
Jordbær-rarbarara shots med vaniljekesam
Mini Caramel cake
Mini maple & peacon cake

Du velger selv hvilke type fingermat du ønsker for dine gjester.
10 enheter per person kr. 315,-
15 enheter per person kr. 445,-

Minimum 50 gjester

Scandic

BERGEN • CITY

Håkonsgaten 2 - 7, 5015 Bergen
Tlf. +47 55 30 90 90
Faks +47 55 30 90 91