



**B U F F E T E R**  
**2 0 0 6**  
**F L Ø I E N F O L K E R E S T A U R A N T**

*Fra gammelt av er vi i Norge vant med at man setter fram maten til et selskap fra en Buffet. Gjestene kom gjerne langveis fra og brakte med seg egne spesialiteter som man delte, utvekslet eller skiftet med de andre - derav vårt uttrykk "takk for skiftet" for takk for maten.*

*Også i våre dager gjør Buffeten nytte når mennesker møtes – og møtes man rundt god og rikelig mat blir gjerne arrangementet som møtested spesielt vellykket.*

*Vi har satt sammen våre Buffeter for å gi våre gjester den gode opplevelsen, det gode minnet og det gode møtet mellom mennesker.*

**F L Ø I E N S B U F F E T**

*Vår innholdsrike Buffet med et godt utvalg av råvarer fra hav og land*

***Kalde retter***

Røkelaks med lun Eggerøre  
Gravet Laks med Dillpoteter og Sennepssaus  
Fløiens Skalldyrsalat med Urtevinaigrette  
Ferske Reker med Sitron og Majones  
Roastbeef med Remoulade og Potetsalat  
Kylling med Eplechutney  
Skinke med Waldorfsalat  
Husetes Patêr med sitt tilbehør  
Marinerte Grønnsaker

***Varme retter***

Helsteckt Ytrefilet med Rødvinnssaus  
Dampet Steinbitfilet med Skalldyrsaus  
Poteter og sesongens Grønnsaker

Sesongens Salater  
Fløiens store Brødbuffet.

***Desserter***

Fløiens Dessertbord –  
et utvalg av våre smakfulle desserter  
Kaffe

**Pris kr. 550,- pr. couvert**

***Minimum 30 personer for bestilling av Buffet***



## **HAVETS BORD**

*Tilberedt av de beste råvarer med faglig stolthet –  
Smak av hav og kyst!*

### ***Kalde retter***

Hvitvinsdampede Blåskjell • Ferske Reker med Majones • Marinerte Kongereker •  
Dampede Sjøkreps med Aioli • Krabbesalat • Peppergravet Makrell • Hummer- og Vårløksterrine •  
Marinerte Kamskjell • Fløiens Surlaks • Gravet Ørretfilet med Senneppssaus • Carpaccio av Tunfisk •  
Lodderogn og Lakserogn med Løk & Rømme • Fløiens Skalldyrsalat med Urtevinagrette •  
Tre typer Sild • Marinerte Grønnsaker •

Et godt utvalg av nybakt Brød og friske Salater

### ***Varme retter***

Bergensk Fiskesuppe med Grønnsaker og Fiskeboller • Innbakt Ørretfilet med sesongens tilbehør •  
Fisk og Skalldyr i kremet Tomatbuljong •

### ***Desserter***

Fløiens Dessertbord - et utvalg av  
våre smakfulle desserter

Kaffe

***Pris pr. pers. kr. 655,-***

***Minimum 30 personer for bestilling av Buffet***



## **TAPAS BUFFET**

*Smaker fra en annen verden – Middelhav  
sol og varme, la deg rive med*

### ***Kalde retter***

*Fiskesalat  
Spansk Salat  
Seranoskinke  
Chirozo pølse  
Fylt rød Paprika  
Utvalg av spanske Oster*

*Hvitløksbrød  
Oliven  
Rød Mojo  
Grønn Mojo  
Aiolo  
Dadler med Bacon*

### ***Varme retter***

*Frityrstekt Akkar  
Stekte Sardinier  
Fritert Steinbit  
Flamberte Hvitløksscampi  
Blåskjell marinara*

*Marinert Svinekjøtt  
Frityrstekt Kylling  
Spanske Kjøttboller  
Salte Poteter  
Friterte Grønnsaker*

### ***Dessert***

*Creme Catalan  
Friske Frukter*

*Kaffe*

***Pris pr. person kr. 525,-***

***Minimum 30 personer for bestilling av Buffet***



## INTERNASJONAL BUFFET

*Bli med på en reise i smak og opplevelse -  
fra fjernt og nært*

### **Bergen**

Bergensk Fiskesuppe  
Fiskekaker  
Pottetekjøtt  
Hvit Dame

### **Frankrike**

Andeleverpaté  
Quiche Lorraine  
Brie  
Choux au Chocolat

### **Japan**

Sushi Laks  
Tunfisk  
Kveite  
Eksotiske Frukter

### **Italia**

Pizza Margerita  
Ravioli  
Parmaskinke med Melon  
Cassata

### **Danmark**

Røde Pølser med Sennep  
Leverpostei på Rugbrød  
Sild på Rugbrød  
Wienerbrød

### **England**

Fish & Chips  
Steak & Kidney Pie  
Ham and Cheese Sandwich  
Stilton med Portvinsgelé

### **U.S.A.**

Hamburger  
Løkringer  
Buffalo Chicken wings  
Pumpkin Pie

### **Spania**

Tapas  
Chorizo & Oliven  
Sardiner på Salat  
Manchega  
Crème Catalan

### **Kaffe**

**Pris pr. pers. kr. 585,-**

*Minimum 30 personer for bestilling av Buffet*



## **FLØIENS REKE BUFFET**

*Sommerslageren fremfor alt annet ...*

Ferske Reker servert med Salater, Dressinger og Majones  
og et godt utvalg av nybakt Brød.

Friske Frukter og en Dessert.

Kaffe

**Pris pr. pers. kr. 355.-**

## **VARME OG KALDE HOURS D'OEUVRE**

*For den enkle, elegante sammenkomsten  
eller til en oppgradert aperitif...*

### **Kaldt**

Lefse med Røkelaks  
Krustade med Reker  
Spekeskinke med Melon  
Canape med Roastbeef  
Canape med Gåseleverpaté  
Canape med Brie

### **Varmt**

Quiche Lorraine  
Kjøttboller Provencale  
Friterte Grønnsaker  
Dadler med Bacon  
Marinerte Scampi  
Farserte Champignon

**Pris pr. pers. kr. 385.-**  
**Pris pr. valg kr.35.-**

*Minimum 30 personer for bestilling av Buffet*