

# Juleinspirert tapas buffet

Glasert svineribbe med appelsin og ingefær  
svinekjøtt, soya

Hvitløksboller i tomatsaus med chili, koriander og paprika  
svinekjøtt, selleri, sulfitter, melk

Shepperd's pie med lam  
melk, gluten, sennep

Chili tigerreker  
skalldyr, soya, sitrus

Saltbakte poteter med olivenolje og salt

Fløtebakte poteter  
melk

Laks teriyaki  
fisk, soya, sesam, gluten

Skagenrøre  
melk, sennep, skalldyr, sitrus

Laks sashimi med agurk og vårlök  
fisk, soya

Ponzu  
soya

Sjøgress  
sesam

Syltet ingefær

Bakt klippfisk på linser, tomat og bønner  
fisk, melk

Blåskjell dampet med muggost, fløte og hvitløk  
bløtdyr, blåskjell, melk, fløte

Aioli  
sennep, egg

Grønn pesto  
melk, pinekjerner

Harissa cream  
sitrus

Grønn salat

Byggkorn og rotgrønnsaker salat  
situs

Diverse oliven og små sylteagurk

Diverse oster med kjeks også glutenfrie  
melk

Diverse syltetøy, solbær og aprikos

Charcuterie

Smør  
melk

Hjemmebakt focacciabrød også glutenfritt brød  
gluten, hvete

Grov rugbrød  
rug, hvete

Makroner  
egg, hvete, soya

Panna cotta  
melk

Sjokoladeterte  
melk, hvete, egg

Bakte pærer

Bær saus av bringebær og rips  
melk, sitrus

HOTEL  
**1904**