

# MENY



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

## **Mens gjestene venter.....**

Ventetiden kan ofte bli lang for gjestene mens de venter  
på brudeparet, jublanter m.m.  
da har vi disse fristelsene å by på..

Crostini med røykelaks, rogn og krem.  
Crostini med krabbe og løyromsalat,  
Gravlaks og sennepskrem på speltbrød  
Kr 95,- pr. person

Lefserull fylt med skinke, urter og rømme.  
Lefserull med røykelaks , rødløk og kremost  
Kr 65,- pr person

Friske frukter lekkert dandert på fat  
Kr 35,- pr person

## **Velkomstdrikker**

### **Bobler i glasset**

Kir Royal som består av creme cassis og musserende kr 95,- pr glass  
Bolla Prosecco Extra dry Veneto, Italia kr 93 pr glass  
Innocent Bystander Moscato, Innocent Bystander, Australia kr.89,- pr glass

### **Luksusbobler**

Lanson Black Label Brut Champagne Frankrike kr 1120,- pr. flaske  
Lanson Rosé Label Brut Rosé Champagne Frankrike kr. 1345.- pr. flaske

Eplejuice fra Lyngnes Gård er ett utmerket alternativ til velkomstdrikk.

## **Sjokoladefontene**

med oppskårne frukter

Kr 50,- pr person

# **Kjøkkensjefens anbefaling**

## **Crostini**

Crostini med røykelaks, rogn og krem.  
Crostini med krabbe og løyromsalat,  
Gravlaks og sennepskrem på speltbrød

-

## **Urtestekt lammemørbrad**

soyabakt sopp, spinat, glasert gulrot, fløtestuede poteter og sjysaus

-

## **Creme Brulée**

med jordbærsorbet

**Kr 575,- pr person**

## **«De gamle stuene»**

Vår 4 retters som passer perfekt til en kveld med «det lille» ekstra.

Den kan også velges som 3 retter, da tas en av forrettene bort

### **St. Kristina, langtidsmodnet spekeskinke**

med jærské tomater, creme fraiche og friske urter

-

### **Hummersuppe**

med smørstekte kamskjell og sprø grønnsaker

-

### **Langtidstekt oksefilet**

glaserte rotgrønnsaker, sopp, stekte småpoteter og rødvinsaus

-

### **Sjokoladefondant**

med vaniljeis fra iskremgården og bringebær

**3-retter kr 585,-**

**4-retter kr 685,-**

# **Festmeny**

## **Langtidsbakt laksefilet med crème fraîche,**

tilsmakt med pepperrot, urter og lakserogn. Garnert med fenikkel med dillvinagrett

## **Rosemarinmarinert ytrefilet av kalv**

kremet skogsopp, sesongens grønnsaker,  
potetcocotte og portvinsjy

## **Sesongens bær og fruktsalat**

med pasjonsfruktkrem og høvlet hvit sjokolade

**Kr 625,- pr. person.**

## **Klassisk selskaps meny**

Dette er vår klassiske selskapsmeny med tradisjonsrike norske retter, blir servert fra fat

### **Blomkålsuppe**

med blomkålbuketter og sprøtt bacon

-

### **Sursteik fra Jæren**

med dampede grønnsaker, waldorfsalat, nyrørte tyttebær, fløtesaus og kokte poteter

Eller

### **Helstekt lammelår**

med glaserte rotfrukter timiansjy og fløtestuede poteter

-

### **Karamell pudding**

med karamellsaus og cognackrem

**Kr 525,- pr person**

Tillegg for 2 gang servering av hovedrett kr 50,- pr. person

## **5 retters festmåltid**

### **Sjøkrepsuppe**

tilsmakt med kokos, garnert med ovnsbakt sjøkreps og sprø grønnsaker

### **Råmarinerte kamskjell**

med avacado, rogn og syrlig agurkgranité

### **Indrefilet av kalv**

med kremet mørkel, pannestekt asparges,  
nystekte løkringer og kalvesjy

### **Ferske modne oster med tilbehør**

### **Creme Brulée med jordbærsorbet**

**Kr 795,- pr. person**

Denne menyen er komponert for å få en helhetlig matopplevelse og det er derfor ikke anledning til å kombinere med andre.

# **Kronen Gaard's Festbuffet**

## **Kaldmat**

**Spekemat serveres med rømme og mors flatbrød  
Mikals røykelaks og varmrøykt pepperlaks  
Hjemmelaget gravlaks serveres med sennepdressing  
Nystekt brød og kvitseidsmør  
Hjemmelagde dressinger, marinerte oliven og Fetaost  
Pasta salat med reker og røykelaks  
Grønn salat med sprø grønnsaker  
Lun potetsalat med friske urter**

## **Varmmat**

**Ovnsbakt Laks med urteskorpe  
Kylling fra jæren med rødløk, purre og soltørket tomat  
Krydderboller av kalv og jærpølser fra Malmin & Orre  
Varm roastbiff med sprø løk og remulade  
Sesongens urtemarinerte grønnsaker  
Stekte småpoteter**

## **Dessert**

**Sjokolademousse med friske bær  
Sitron terte  
Karamellpudding med cognackrem og karamellsaus  
Konfektkaker  
Fruktsalat med vaniljesaus  
Ostefat med fikenkompott og saltkjeks**

**Kr 675,- pr person**

Minimum antall for bestilling av festbuffet er 30 personer



Trenger dere en oversikt over allergener sender vi selvfølgelig dette.

Allergier tar vi selvfølgelig på alvor og setter stor pris på å vite om dem minimum 3 dager i forkant av arrangementet.

**Vi jobber hardt for å leve opp til vår visjon som er følgende:**

**« Ett sted du skal lengte tilbake til »**

**Vi gleder oss til du skal være vår gjest på Kronen Gaard Hotell**

## Hvitvin

|  |  |
|--|--|
| <b>Lupi Reali Trebbiano d’Aruzzo</b><br><b>Abruzzo, Italia      Økologisk</b>            | <b>kr. 475,- pr. flaske</b><br><b>kr. 95 pr. glass 15 cl</b> |
| <b>Mud House Sauvignon Blanc</b><br><b>Marlborough, New Zealand</b>                      | <b>kr. 530,- pr. flaske</b><br><b>kr. 109 pr. gl. 15 cl</b>  |
| <b>Cono Sur Bicicleta Chardonnay</b><br><b>Central Valley, Chile</b>                     | <b>kr. 495,- pr. flaske</b>                                  |
| <b>Fontanafredda Roero Arnais Pradalupo</b><br><b>Piemonte, Italia</b>                   | <b>kr. 575,- pr. flaske</b>                                  |
| <b>Domdechant Werner Hochheimer Riesling Classic</b><br><b>Rheingau, Tyskland</b>        | <b>kr. 505,- pr. flaske</b>                                  |
| <b>Domain Lois Moreau Chablis,</b><br><b>Burgund, Frankrike</b>                          | <b>kr. 565,- pr. flaske</b>                                  |
| <b>Bouchard Corteaux Bourguignons, Les Deux Loups Blanc</b><br><b>Burgund, Frankrike</b> | <b>kr. 610,- pr. flaske</b>                                  |

*Alle viner inneholder sulfitter*

## Rødvin

|  |   |
|--|---|
| <b>Lupi Reali Motepulciano d'Abruzzo</b><br>Abruzzo, Italia                      Økologisk | <b>kr. 475 pr. flaske</b><br><b>kr. 95 pr. glass 15 cl</b>  |
| <b>Mud House Pinot Noir</b><br>Centra Otago, New Zealand                                   | <b>kr. 530,- pr. flaske</b><br><b>kr. 109 pr. gl. 15 cl</b> |
| <b>Borgogno Barbera d'Alba</b><br>Piemonte, Italia   | <b>kr. 565,- pr. flaske</b>                                 |
| <b>Borgogno Barolo Riserva</b><br>Piemonte, Italia   | <b>kr. 1375,- pr. flaske</b>                                |
| <b>Fontanafredda Silver Barbaresco</b><br>Piemonte, Italia                                 | <b>kr. 755,- pr. flaske</b>                                 |
| <b>Fontanafredda Ebbio Lanhe Nebbiolo</b><br>Piemonte, Italia                              | <b>kr. 550,- pr. flaske</b>                                 |
| <b>Marqués de Cáceres Crianza</b><br>Rioja, Spania   | <b>kr. 540,- pr. flaske</b>                                 |
| <b>Bouchard Coteaux Bourguignons Les Deux Loups Rouge</b><br>Burgund, Frankrike            | <b>kr. 695,- pr. flaske</b>                                 |

*Alle viner inneholder sulfitter*

## Musserende

**Bolla Prosecco Extra Dry**  
Veneto, Italia

kr. 545,- pr. flaske  
kr. 93,- pr. glass 12,5 cl

## Champagne

**Lanson Black Label Brut**  
Champagne, Frankrike

kr. 1120,- pr. flaske

**Lanson Rosé Label Brut Rosé**  
Champagne, Frankrike

kr. 1345,- pr. flaske

## Søte viner 4cl:

Graham`s Vintage Port  
Fontanafredda d`Asti , Italia, Piemonte  
Royal Tokaji Harvest , Tokaj, Ungarn  
Corte Giara Recioto della Valpolicella

kr. 75,-  
kr. 75,-  
kr. 75,-  
kr. 75,-

*Alle viner inneholder sulfitter*

## **ØL**

|  |                  |
|--|------------------|
| CB Fatøl 0,4 l <i>Inneholder gluten (Maltet bygg )</i>       | <b>kr. 85,-</b>  |
| CB Flaskeøl 0,33l <i>Inneholder gluten (Maltet bygg)</i>     | <b>kr. 75,-</b>  |
| Alkoholfritt øl <i>Inneholder gluten (Maltet bygg)</i>       | <b>kr. 55,-</b>  |
| Pære/eplecider   | <b>kr. 85,-</b>  |
| Nøgne Ø Asian Pale Ale <i>Inneholder gluten(Maltet bygg)</i> | <b>kr. 109,-</b> |
| Nøgne Ø Wit <i>Inneholder gluten(Maltet bygg)</i>            | <b>kr. 109,-</b> |
| Nøgne Ø Porter <i>Inneholder gluten( Maltet bygg)</i>        | <b>kr. 135,-</b> |
| Nøgne Ø IPA <i>Inneholder gluten( Maltet bygg)</i>           | <b>kr. 135,-</b> |

## **Cognac og annen avec 4 cl:**

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Braastad VSOP                     | <b>kr. 99,-</b>  |
| Braastad XO                       | <b>kr. 115,-</b> |
| Hennessey fine cognac             | <b>kr. 115,-</b> |
| Martell Noblige                   | <b>kr. 122,-</b> |
| Calvados R. Groult 15 Ans D'age   | <b>kr. 115,-</b> |
| Chateau de Laubade 1977, Armagnac | <b>kr. 169,-</b> |
| Zacapa Centenario 23 yo Rum       | <b>kr. 130,-</b> |
| Gilde Non Plus Ultra, Akkevitt    | <b>kr. 128,-</b> |

## **Likør 4 cl:**

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baileys <i>Inneholder melk</i> | <b>kr. 79,-</b> |
| Tia Maria                      | <b>kr. 79,-</b> |
| Drambuie                       | <b>kr. 89,-</b> |
| Contreau                       | <b>kr. 89,-</b> |

## **Sherry 4cl :**

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Dry Sack Medium Dry | <b>kr. 72,-</b> |
|---------------------|-----------------|

## **Mineralvann/ alkoholfritt**

|  |                  |
|--|------------------|
| Mineralvann  | <b>kr. 47,-</b>  |
| Alkoholfri rød-/ hvitvin pr. glass                             | <b>kr. 89,-</b>  |
| Alkoholfri rød-/ hvitvin flaske                                | <b>kr. 285,-</b> |
| Eplejuice fra Lyngnes gård på Randaberg Frisk/Gul/Rød/Naturell |                  |
| Liten (0,25liter)  | <b>kr.52,-</b>   |
| Medium ( 0,75liter)  | <b>kr.150,-</b>  |
| Stor (1liter)  | <b>kr.175,-</b>  |
| <br>   |                  |
| <b>Kaffe</b>   |                  |
| Kaffe / Te   | <b>kr. 34,-</b>  |
| Presskanne liten   | <b>kr. 71,-</b>  |
| Presskanne stor  | <b>kr. 139,-</b> |