

Våre selskapsmenyer



DE HISTORISKE
historic hotels & restaurants





Mens gjestene venter...



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

Blinis med pisket rømme tilsmakt med friske urter, garnert med spekeskinke fra Hommersåk, røykelaks fra Hjelmeland og en knasende god ørretrogn.

Kr. 95,- pr. person.

Lefserull fylt med skinke, urter og rømme.
Lefserull med røykelaks, rødløk og kremost.
(inneholder: melk, gluten av hvete, fisk).

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. 125- pr glass

Jeio Prosecco Brut Veneto, Italia

Kr. 125,- pr. glass

Luksusbobler

Champagne Brut Numero 3 Philizot

Champagne, Frankrike

Kr. 945,- pr. flaske

Eplejuice fra Lyngnes Gård er et utmerket alkoholfritt alternativ til velkomstdrikk.

Sjokoladefontene

med oppskårne frukter

Kr 50,- pr person



DE HISTORISKE
HOTELLER OG RESTAURANTER



Kjøkkensjefens anbefaling



Skalldyrartelett

Tilsmakt med lime, servert på revet salat og tilsatt urteolje.
(Inneholder: skalldyr, gluten av hvete, egg, melk)

Kalveculotte

med salsa verde og estragonemulsjon
Potetterte og sesongens grønnsaker.
(Inneholder: sulfitt, sennep, egg, melk, selleri)

Sitrongresspannacotta

(Inneholder: melk)

Kr 695,- 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

Lokal spekeskinke fra Hommersåk

med jørske tomater, creme fraiche og friske urter
(Inneholder: melk)

Hummersuppe

med smørstekte kamskjell og sprø grønnsaker
(Inneholder: skalldyr, bløtdyr, melk sennep)

Langtidstekt oksefilet

med glaserte rotgrønnsaker, sopp, stekte småpoteter og rødvinsaus
(Inneholder: selleri, sulfitt)

Sjokoladefondant

med vaniljeis fra iskremgården og bringebær
(Inneholder: melk, egg, gluten ev hvete, soya)

3-retter kr 725,-

4-retter kr 825,-



DE HISTORISKE
HOTELLER & RESTAURANTER



Festmeny



Kremet jordkokksuppe

med pannestekt kamskjell og friske urter
(Inneholder: melk, bløtdyr)

Rosemarinmarinert ytrefilet av kalv

med kremet skogsopp, sesongens grønnsaker, potetcocotte og
portvinsjy
(Inneholder: melk, sulfitt, selleri, egg)

Creme Brulée med jordbærsorbet

(Inneholder: melk, egg)

Kr 755,- pr. person.



DE HISTORISKE
KULTUR- OG TURISME



Klassisk selskapsmeny



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

Blomkålsuppe

med blomkålbuketter og sprøtt bacon.
(Inneholder: melk)

Sursteik fra Jæren

med dampede grønnsaker, waldorfsalat, nyrørte tyttebær, fløtesaus og kokte poteter.
(Inneholder: melk, selleri, egg)

Eller

Helstekt lammelår (kun i sesong)

med glaserte rotfrukter, timiansjy og fløtestuede poteter.
(Inneholder: melk, selleri.)

Karamellpudding

med karamellsaus og cognackrem
(Inneholder: melk, egg)

Kr 585,-

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



DE HISTORISKE
HOTELL, RESTAURANT & RESTAURANT

Trenger dere en oversikt over allergener sender vi selvfølgelig dette.

Vi tilbyr også smakfulle vegetar- og veganske alternativ dersom det er ønskelig.

Allergier tar vi 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:

❖ *Et sted du lengter tilbake til* ❖

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



DE HISTORISKE
Historic Hotels & Restaurants