

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

Skalldyrbisque

Garneres med kongekrabbe og sprø grønnsaker
husets brød og godt bondesmør

-

Kalveculotte

Salsa verde og estragonemulsjon

Poteterte

Sesongens grønnsaker

-

Blåbærsorbet

Karamellpannacotta

Nøttecrunch

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

Lokal spekeskinke fra Hommersåk

med jørske 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

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

Alle viner inneholder sulfitter

Rødvin

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

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

Cognac og annen avec 4 cl:

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

Likør 4 cl:

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

Sherry 4cl :

Dry Sack Medium Dry	kr. 72,-
---------------------	-----------------

Mineralvann/ alkoholfritt

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