

Selskaps- meny



DE HISTORISKE



Kronen Gaard Hotell

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...

Crostini med tomatsalat, chili, basilikum, løk
Crostini med velhengt spekeskinke, chevre og fikenkompott
Crostini med roastbiff og estragonemulsjon, sprø løk

135,-

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

95,-

Friske frukter lekkert dandert på fat.

65,-

Pris pr. person

VELKOMSTDRIKKER

Kir Royal som består av creme cassis og musserende
Castelbert Prosecco Extra Dry

125,- per glass

Luksusbobler
Champagne Brut Numero 3 Philizot
Champagne, Frankrike

995,- per flaske

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

Kjøkkensjefens anbefaling

SKALLDYRTARTELETT

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

KALVECULOTTE

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

SITRONGRESSPANNACOTTA

(Inneholder: melk)

875,-

Pris 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 jærsketomater, 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 rødvinssaus
(Inneholder: selleri, sulfitt)

SKOKOLADEFONDANT

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

3-retter kr 885,-

4-retter kr 995,-

Pris pr. person

Festmeny

KREMET JORDSKOKKSUPPE

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 BRULEE MED JORDBÆRSORBET

(Inneholder: melk, egg)

965,-

Pris pr. person

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)

785,-

Pris pr. person

Vegans alternativ

GULROTSUPPE

Med chili, ingefær og appelsin
Toppes med ristede gresskarkjerner

VEGANSK WELLINGTON

serveres med glaserte rotfrukter, kremet soppsaus
og ovnstekte småpoteter

JORDBÆRSORBET OG BRINGEBÆRSORBET

servert med friske bær

Ekte matglede i flotte omgivelser!

Kronen Gaard sin matfilosofi er at ærlighet varer lengst. Med ekte og ærlig mat mener vi at råvarene er hentet fra lokale leverandører og at vi er opptatt av rene smaker uten for mye staffasje. Slik preges maten av omgivelsene og dette er med på å rotfeste hotellet med et originalt og autentisk kjøkken.

Så stolte er vi av maten vår at vi har valgt å bygge det nye kjøkkenet helt åpent, slik at alle våre gjester kan få nyte duftene og se kokkene i aktivitet.

Restauranten vår er åpen fra kl. 17.00 – 21.00 mandag til lørdag.
Hver søndag serverer vi søndagsmiddag fra kl. 13.00 til 18.00.

For våre selskapsmenyer er det minimum 12 personer.

Besøk også våre hjemmesider: www.kronen-gaard.no

Med vennlig hilsen

Britt F. Knoph
Salg og Booking
Kronen Gaard Hotell

