

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..*

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

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

Friske frukter lekkert dandert på fat.

Velkomstdrikker

Bobler i glasset

Kir Royal som består av creme cassis og musserende

Jeio Prosecco Brut Veneto, Italia

Luksusbobler

Champagne Brut Numero 3 Philizot
Champagne, Frankrike

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





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
Poteterte og sesongens grønnsaker.
(Inneholder: sulfitt, sennep, egg, melk, selleri)

Sitrongresspannacotta

(Inneholder: melk)





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 jærské 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)





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)





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

Helsteik lammelår (kun i sesong)

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

Karamellpudding

med karamellsaus og cognackrem
(Inneholder: melk, egg)



DE HISTORISKE
Hotels, B&B & restauranter



Vegansk 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



Trenger dere en oversikt over allergener sender vi selvfølgelig dette.

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

