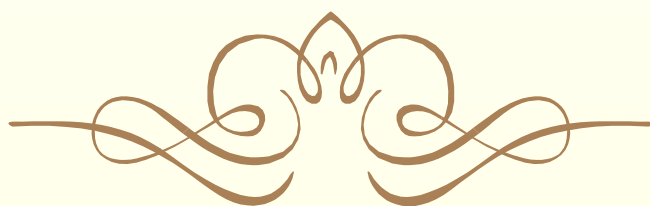


Stemningsmenyer

Klækken Hotell



*- mat er mer enn næring
Å nyte god mat og drikke ved vakkert dekkede bord,
gjør mennesker glade og positive!*

*Kurt J. Miksch
Kjøkkensjef*

N^o 1

Kronborgs meny

Parmaskinke med fritert gruyère og paprikatapinade

Jordskokksuppe med stekt gjørsfilet, marinerte småsalater og gastrikk

*Gratinert lammecarré med rosmarinsaus, glaserte delikatessepoteter
og høstens friske grønnsaker*

Skogsbærchiboust på sjokoladebunn servert med yoghurtis og kryddersirup

kr. 635,- per person

N^o 2

Bakkes meny

*Isfavsroye på rotselleripuré, grønn bønnesauté, friséesalat
og granateple-vinaigrette*

Pæresorbet med pernod i tranebærkir

*Timianstekt reinsdyrplomme med sopp- og løkragi, kremet portvinssaus
og små stekte poteter*

Sjokolade- og nougatdélise servert med blodappelsinsorbet og posjerte plommer

kr. 635,- per person

N^o 3

Færdens meny

Bakte scampi på tomat- og ananas salsa

Gresskarsuppe og barbequestekt ørret med guacamole

*Akasi Glasert andebryst servert med appelsin- og grønnpeppersaus,
stekt sopp med grønnsaker og søtpotetmos*

Solbærkake fylt med ostechiboust, mørk solbærsaus og valnøttiskrem

kr. 625,- per person

N^o 4

Brinchs meny

Boston Clam Chowder soup

Gisselbrecht Edelzwicker Reservè Spèsiale kr 303,- per flaske

*Stor biff med maiskolbe, grillet tomat, borretaneløk, bakt potet, salat
og bernaisé*

Anrador Cabernet Sauvignon kr 345,- per flaske

Peanøtterte med lønnesirup, boysenbærsaus og melon- / ananassmoothi

Villa Moscatel Tagliardo kr 28,- per glass

Budweiser kan serveres ved forhåndsbestilling

kr. 555,- per person

N^o 5

Hoals meny

Gratinert kamchatkakrabbe og bakte greenshell

Rosa ferskensorbet med lime og vodka

*Koriandermarinert kalvefilet på sesamwokete grønnsaker, skogsoppsaus
og pestostekte franske poteter*

*Pasjonsfruktmousse og nøtterbiscotti servert med mokkasirup
og Pernodtilsmakte jordbær*

kr. 645,- per person

N^o 6

Lunds meny

*Akevittgravet Hardanger ørret med urte- og rømmemousse,
raket sikrogn fra Sperillen*

Tyttebørsorbet med akevitt

Kjortefilet med kremet saus, fjellmandelpoteter, steinsopptimbal og rotfrukter

Nedlagte friske skogsbær servert med lynghonningiskrem med krumkake

kr 640,- per person

*Tillegg har vi kveldens festmiddag med dekketallerkener,
friske blomsteroppsatser, sølvkandelabere og stoffservietter
kr. 75,- per person*

*Alle hovedretter serveres med sesongens ferske grønnsaker og garnityr.
For to ganger servering av hovedretten er det et tillegg på kr 115,- per per-
son, dette må avtales på forhånd.*

*Det er ingen ting i veien for å forandre på menyene, dette må avtales på
forhånd med salgsavdelingen senest 10 dager før ankomst.
Menyene er beregnet ut ifra ett minimumsantall på 15 personer, hvis antallet
er færre enn dette, kan menyene endres noe, dette avtales underveis.
Reduksjon av antallet må skje senest 6 dager før arrangementet.*

Velkommen!