

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

Jordkokksuppe 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

Hardanger ørret på rotselleripuré, grønn bønnesauté, friséesalat og granateple-vinaigrette

Pæresorbet med pernod i tranebærkir

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

Sjokolade- og nougatdèlice 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

Akasielasert andebryst servert med appelsin-og grønnepeppersaus,
stekt sopp med grønnsaker og søtpotetmos

Solbærkake fylt med otechiboust, 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

Peanøtterne med lønnesirup, boysenbærsaus
og melon-/ ananassmoothi

kr. 555,- per person

N^o 5

Hvals meny

Gratinert kamchatkakrabbe og bakte greenshell

Rosa ferskensorbet med lime og vodka

Koriandermarinert kalvefilet på sesamwokete grønnsaker,
skogsoppsaus og pestostekte franske poteter

Pasjonsfruktmouse 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

Hjortefilet med kremet saus, fjellmandelpoteter, steinsopptimbal
og rotfrukter

Nedlagte friske skogsbær servert med lynghonningiskrem
med krumkake

kr 640,- per person

I 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 person, 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.