



JÆREN HOTELL



*Det Jærske kjøkken
har blitt et
varemerke for
Jæren Hotell.
Vi ønsker å
oppdatere
de jærske
mattradisjonene
til et nytt århundre.
Nyte spennende nye
råvarer samtidig som vi beholder
vårt jærske særpreg.
Bringe lokale leverandører
og førsteklases
råvarer fra distriktet frem
i lyset.
Vi legger mye vekt på at maten
skal være
innbydende både for syn og gane.
Til alle retter blir det servert
hjemmelaget brød,
og selvsagt gode poteter.*

djk
DET JÆRSKE KJØKKEN

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no

Haugtussa meny *3 retter med vin anbefaling*

Restauranten vår er oppkalllet etter Haugtussa til Arne Garborg.

Haugtussa er et diktverk av Arne Garborg, først utgitt i 1895. Hovedpersonen i diktverket er Veslemøy, en gjeterjente. Hun vandrer i naturen på Jæren, og mye av verket gir en skildring av livet der. Veslemøy er skildret som synsk, med en evne til å se mørkemaktene. Veslemøy får kjærlighet for gutten Jon, men blir sviktet. Verket blir etterfulgt av diktsamlingen I Helheim. Kanskje denne menyen kan friste med inspirasjon fra naturens gaver på Jæren.

Potet og sellerisuppe

servert med urtekrutonger og godt brød

*Vin.: Condes de Albarei Albariño, Rias Baixas,
Spania*

Lammelår

*servert med ristede rotgrønnsaker
fløtegratinerte poteter, pinjekjerner og timianpesto*

*Vin. : Côtes-du-Rhône, Chapoutier, Rhône,
Frankrike*

Rømme og bærterte

*servert i rømmeruter
med iskrem fra Iskremgården på Vigrestad*

*Vin. : Nederburg Noble Late Harvest,
Sør-Afrika*

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no

Jærbryllup meny 3 retter med vin anbefaling

Jærbryllup er kjent for å ikke spare på noe når ungdommen går til alters. Da skal det feires minst 3 dager til endes med storfamiliene, venner, drenger og innejenter. Kun det flotteste kjøkkene kan fremskaffe av både mat og drikke blir servert i en slik anledning.

Blomkålsuppe

med sukkerertepurée, sprøstekte baconbiter og brød

*Vin : Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling QbA , Karthäuserhof, Mosel,
Tyskland*

Sursteik a la det jærske kjøkken

*servert med rosenkål, blomkål, gulrøtter, fløtesaus og kokte poteter
Ekstra godt er det med waldorfsalat og tyttebær til*

*Vin : Ravenswood vintner's blend Zinfandel, Sonoma,
California, USA*

Dronning Maud-fromasj

*Vin : Nederburg Noble Late Harvest,
Sør-Afrika*

Vi kan også by på "fingermat" mens gjestene venter på brudeparet..

På Jæren er det lange tradisjoner for at alle tanter tar med hjemmelagede kaker til bryllupets kakebord, men skulle dere trenge hjelp med kakebaksten, er det bare å si ifra.

Nattmat for gjester med lang vei hjem, kan vi tilby ekte hjemmelaget ertesuppe på svineknok og godt brød.

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no

Jærbondens meny

4 retter med vin anbefaling

Når jærbonden endelig tar seg fri mellom arbeidsøktene, setter han stor pris på en skikkelig middag med smaken av årets avling.

Marinerte sjøkreps
på en seng av salat med en "kvessen" rømmedressing

Vin: Condes de Albarei Albariño, Rias Baixas, Spania

Grillet laks
med grønnsaksbéarnaise og poteter

Vin: Chablis, Long-Depaquits, Burgund, Frankrike

Posjert okse av Jærstut
*med rødvinsaus, sesongens grønnsaker
og råstekte småpoteter*

Vin: Ravenswood vintner's blend Zinfandel, Sonoma, California, USA

Karamellpudding
med karamellsaus og krydderkrem

Vin: Nederburg Noble Late Harvest, Sør-Afrika



Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no

Fra hav til hei meny
3 retters med vin anbefaling

*Hvor enn du er på Jæren, kan du se både hav og hei.
Blått hav, lange strender, åker og eng
til lynchhei og fjellknauser med spennende råvarer til
Det Jærske kjøkken.*

*Kremet fiskesuppe
med fisk og skalldyr fra Jærhavet
servert med godt brød*

Vin: Petit Chablis, Desvignes, Burgund, Frankrike

*Kyllingflørt
med bacon, ovnsbakte småpoteter, stekte grønnsaker
og kremet tomatsaus.*

Vin: Barbera d'Ast Lavignone, Picco Maccario, Piemonte, Italia

*Vanilje og sjokoladefromasj
med bringebærsaus.*

Vin: Nederburg Noble Late Harvest, Sør-Afrika

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no


DET JÆRSKE KJØKKEN

Konfirmantens meny

Konfirmanter er ofte i startgruppen for å utforske nye smaker av urter og spennende krydder. La konfirmanten bestemme menyen selv, og glede seg til en god middag med slekt og venner. Her kommer 3 forskjellige meny forslag.

*Frukt og skinkespyd
på en seng av rucculasalat med focacciabrød*

*Braisert lammestek
servert med fløtesaus, grønnsaker og ovnsbakte poteter*

Dronning Maud fromasj

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no

*Blomkålsuppe
med focacciabrød*

*Sursteik
med sesongens grønnsaker, fløtesaus, kokte poteter,
Waldorfsalat og tyttebær*

Karamellpudding

*

*Marinerte reker
på sprø salat, servert med focacciabrød*

*Kyllingbryst
med spinat og urtefyll, sesongens råstekte grønnsaker,
urtesaus og ovnsbakte småpoteter.*

*Sjokolade pannacotta
servert med bringebærkompott*

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no


DET JÆRSKE KJØKKEN

*Det Jærskø kjøkken sin tapas meny
med vin anbefaling*

*Soya -og koriandermarinert kyllingspyd
Spekeskinke med revet ost
Lammeholler
Ovnsbakte kyllingvinger
Vårruller med hvitfisk og grønnsaker
Scampispyd
2. bruschetta med tomat
Marinerte reker
Dampet blåskjell i tomat og basilikum
4 forskjellige salater
Ovnsbakte småpoteter
Hvitløksmajones
Sursøt chili
Rucculapesto
Rømmedressing
Avokadopuré
Hjemmelaget brød og smør*

Dessert

*Konfektkake
med krydderkrem og frisk fruktsalat*

Minimum 20 personer

Vin: Condes de Albarei Albariño, Rias Baixas, Spania

Vin : Les Fumées Blanches Pinot Noir, François Lurton, Languedoc-Roussillon, Frankrike,

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no