



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 førsteklasses
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

Konfirmantens meny

Konfirmanter er ofte i startgropen 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