

# Spekebord

Spekeskinke

Fenalår

Morrpølse

Potetsalat

Inneheld: melk og egg

Eggerøre

Inneheld: melk og egg

Honningmelon

Flatbrød

Inneheld: hvete

Brød

Inneheld: hvete, div. kornsortar, egg og melk

Smør

Inneheld: melk

**PRIS PR. PERS**

**470,-**

# Dessert

Sitronfromasj med bringebærsaus

Inneheld: melk og egg

125,-

Karamellpudding med krem og karamellsaus

Inneheld: melk og egg

125,-

Sjokolademousse og vaniljesaus

Inneheld: melk og egg

125,-

Dessert kan også velgast frå eksisterande a la carte meny

## Ølplanke

250,- PR PERSON

2dl smaksprøve på dei tre Eldhusbrygga ølsortane Lysa, Owemigen og Tappar, samt ein smak frå det lokale handverksbryggeriet Tya.

Telefon: 57 66 58 00 eller send e-post til [post@klingenberghotel.no](mailto:post@klingenberghotel.no)

[www.klingenberghotel.no](http://www.klingenberghotel.no)



# Meny ELDHUSET

2024

## Bestilling og justering av antal

**Minstebestilling for servering i Eldhuset 10 personar.**

Individuelle tilpasningar ved matintoleransar/allergi avtalast på førehand. Opp- og nedjustering av tal personar kan skje inntil kl. 12.00 dagen før gjennomføring. Oppjustering etter dette tidspunktet går på forespørsel. Ved nedjustering etter dette tidspunktet blir ein belasta for opprinnelig bestilling.

Lokalleige kr 1.750,-

## Bestilling på forespørsel

Telefon: 57 66 58 00 eller send [post@klingenberghotel.no](mailto:post@klingenberghotel.no)



KLINGENBERG HOTEL

# Gryte

## Viltgryte

405,-

Potetmos, tyttebær og salat

Inneheld: melk

## Klingengryte

395,-

Ris, salat, brød og smør

Inneheld: hvete og melk

# Tapasmeny 1

Småpoteter, omnsteikt med olivenolje og rosmarin

Kjøttbollar i urtesaus

Honningglasert spareribs frå Fjellgris i Valdres

Fjellbjørkrøykt aure frå Noraker med pesto

Inneheld: fisk og melk

Kyllingklubbar med salsa

Marinert scampi

Inneheld: skaldyr

Appelsin- og vaniljetrekt boretaneløk

Salt, soltørka tomat

Marinerte oliven

Kapers, store

Focaccia

Inneheld: hvete

Tomatdressing, rømmedressing og pesto

Inneheld: melk

**PRIS PR. PERS**

**655,-**

## Ølsmaking

400,- PR PERSON

2dl smaksprøve på dei tre Eldhusbrygga ølsortane Lysa, Owemigen og Tappar, samt ein smak frå det lokale handverksbryggeriet Tya. Servering av småmat som passar til dei ulike ølsortane og kort forteljing om historia og produksjon. Ca. 45 min.



# Tapasmeny 2

Småpoteter, omnsteikt med olivenolje og rosmarin

Kjøttbollar i urtesaus

Baconfylt hattsopp i fløytesaus

Inneheld: melk

Fjellbjørkrøykt aure frå Noraker med pesto

Inneheld: fisk og melk

Bruschetta med tomat og kvitløk

Inneheld: hvete

Spekeskinke med urteost

Inneheld: melk

Kald pastasalat med salat, agurk, pasta, tomat, paprika

Inneheld: hvete og egg

Crostini med ertemos og spekeskinke

Inneheld: hvete og melk

Focaccia

Inneheld: hvete

Tomatdressing, rømmedressing og pesto

Inneheld: melk

**PRIS PR. PERS**

**610,-**

# Koldtbord

## Klingen koldtbord

520,-

Røykelaks, varmrøykt laks, røykt skinke, skaldyrsalat roastbiff, spekemat, spekeskinke, fenalår, morrpølse biffkarbonade og kyllingklubbar

Inneheld: fisk, melk, hvete, egg, skaldyr

## Slingsby koldtbord

485,-

Røykelaks, varmrøykt laks, roastbiff, rensa reker spekeskinke, fenalår, morrpølse, kalkunfilet, biffkarbonade

Inneheld: fisk, hvete, egg og skaldyr

## Tilbehør

Potetsalat

Inneheld: melk og egg

Eggerøre

Inneheld: melk og egg

Waldorfsalat

Inneheld: melk og egg

Majones

Inneheld: egg

Remulade

Inneheld: egg

Grøn salat

Steikt løk

Smør

Inneheld: melk

Brød

Inneheld: div. kornsortar, hvete, egg og melk

