



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](mailto:booking@jarenhotel.no)  
[www.jarenhotel.no](http://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](mailto:booking@jarenhotel.no)  
[www.jarenhotel.no](http://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*

***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](mailto:booking@jarenhotel.no)  
[www.jarenhotel.no](http://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 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](mailto:booking@jarenhotel.no)  
[www.jarenhotel.no](http://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](mailto:booking@jarenhotel.no)  
[www.jarenhotel.no](http://www.jarenhotel.no)

  
DET JÆRSKE KJØKKEN

*Det Jærskø kjøkken sin tapas meny  
med vin anbefaling*

*Soya -og koriandermarinert kyllingspyd  
Spekeskinke med revet ost  
Lammeboller  
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