

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

490,-

Dessert

Sitronfromasj med bringebærsaus

Inneheld: melk og egg

135,-

Karamellpudding med krem og karamellsaus

Inneheld: melk og egg

135,-

Sjokolademousse og vaniljesaus

Inneheld: melk og egg

135,-

Dessert kan også velgast frå eksisterande a la carte meny

Ølplanke

265,- 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

www.klingenberghotel.no



Meny ELDHUSET

2025

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 1.800,-

Bestilling på forespørsel

Telefon: 57 66 58 00 eller send til post@klingenberghotel.no



KLINGENBERG HOTEL

Gryte

Viltgryte 425,-

Potetmos, tyttebær og salat
Inneheld: melk

Klingengryte 410,-

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 685,-

Ølsmaking

420,- 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 640,-

Koldtbord

Klingen koldtbord 540,-

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

Inneheld: fisk, melk, hvete, egg, skaldyr

Slingsby koldtbord 510,-

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		

