

STANDANDI VEISLUR

SKÝ salurinn er staðsettur á efstu hæð á Center Hotels Arnarhvol og býður upp á stórkostlegt fjalla- og sjávarútsýni. Ljúffengar veitingar eru í boði. Hægt er halda ýmist standandi eða sitjandi veislur – með eða án veitinga. Innifalið með salnum eru þjónar, uppsetning á salnum, frágangur og borðbúnaður

SKÝ
LOUNGE & BAR

SMÁRÉTTIR – 10 EININGAR

Miðað við 10 einingar á mann.

- Nautalund "tataki style", rucola pesto, furuhnetur, parmesan ostur.
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili.
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, döðlum og appelsínuzest.
- Rifinn grís á sesambrauði "steamed bun" með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku.
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöfllu með avókadókreml, granateplum og sólsejlu.
- Gljáðir kjúklingaleggir í kókos-hnetusósu með kóríander og lime.
- "French Toast" – smjörsteikt eggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur.
- Súkkulaðitruffla með blóðappelsínuganache og hnetupralín.

Verð 5.900 kr. á mann

PINNI – 12 EININGAR

Miðað við 12 einingar á mann.

- Nautalund "tataki style", rucola pesto, furuhnetur, parmesan ostur.
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, döðlum og appelsínuzest.
- Steikt kóngarækja á spjóti í chermoula marineringu með spicy paprikudressingu.
- Rísottó krókettur með villisveppum, mozzarella osti og bökuðu hvítlauks aioli með steinselju (g).
- Kjúklingalundir í teriaky sósu með ponzu mayo og valhnetu-sesamdukkah.
- Grillaðir kálfahryggvöðvi með villisveppakremi, krydduðum sólkjörnum og furuhnetum.
- Léttgrafinn og glóðaður lax með yuzu mayou, sesamdukkah, 7 spice og kryddjurtum.
- Tanariva mjólkursúkkulaði brownies með saltkaramellu og jarðaberi.

Verð 7.200 kr. á mann

VEISLUBORÐ 2

Tilvalinn sem full máltíð í veglega veislu

KJÖTPLATTI

- Kryddpylsur og hráskinkur – Bresola, Salami, Pistachio mortadella, Parmaskinka & Chorizzo.
- Meðlæti: Nýbakað súrdeigsbrauð, ólífur, rautt pestó, sýrt grænmeti, lombardi pipar

BAKAÐUR OSTUR

- Bakaður Brie með karameluðu hunangi, ristudum hnetum og súrdeigsbrauði.

SÆTIR BITAR

- Tanariva mjólkursúkkulaði Brownies með saltkaramellu og jarðaberi.
- Möndlukaka með sítrónubúðing og hindberi.
- Makkarónur.

Verð 7.500 kr. á mann

SMÁRÉTTIR

- Ristað focaccia með kirsuberjatómötum, stracciatella kremi, basil pesó og kryddjurtum (g).
- Mjúk vorrúlla með sætu mangó, engifer-tómat, kimchi, sýrðri gúrku og basilpestó (vg) Gljáðir kjúklingaleggir í kókos-hnetusósu með kóríander og lime.
- Rísottó krókettur með villisveppum, mozzarella osti og bökuðu hvítlauks aioli með steinselju.
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili.
- Rifinn grís á sesambrauði „steamed bun“ með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku.
- „French Toast“-steikt eggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur.
- Grillaður kálfahryggvöðvi með villisveppakremi, krydduðum sólkjörnum og furuhnetum.

Afsláttur gefinn af salarleigu ef pantaðar eru veitingar frá SKÝ.

Panta þarf alla drykki frá SKÝ.

Veitingar í boði fyrir 40 – 85 manns

SITJANDI VEISLUR

SKÝ salurinn er staðsettur á efstu hæð á Center Hotels Arnarhvol og býður upp á stórkostlegt fjalla- og sjávarútsýni. Ljúffengar veitingar eru í boði. Hægt er halda ýmist standandi eða sitjandi veislur – með eða án veitinga. Innifalið með salnum eru þjónar, uppsetning á salnum, frágangur og borðbúnaður.



MATSEÐILL 1

Fyrir 40 – 60 manns

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

FORRÉTTUR

Írslensk hörpuskel úr Breiðafirði með truffluðum eggjum, villtum kapers, stökkri svartrót og skelfisksoyja með karamelluðu smjör.

AÐALRÉTTUR

Grilluð nautalund með flauelsmjúkum kartöflum, grillað bok choy, sveppum og rauðvíns-nautasoðgljáa ásamt brasseruðu uxarbrjósi og karamelluðum lauk.

EFTIRRÉTTUR

Íslensk aðalbláber með mjólkursúkkulaðimús, rjómaís, stökkum kakóbaunum og dönskum lakkrís.

Verð 13.500 kr. á mann

MATSEÐILL 2

Fyrir 40 – 60 manns

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

FORRÉTTUR

Steiktur risahumarhali með epla-seljurótarremúlaði, epla-vinaigrette, dillolíu og kryddjurtum.

AÐALRÉTTUR

Steikt andabringa með sólberja-rauðrófukremi, gljáðum rauðrófum, shiitake sveppum, perlulaukum, vatnakarsa og andasoðgljáa með sólberjum ásamt brasseruðu andalæriconfit.

EFTIRRÉTTUR

Valrhona súkkulaðikúla með Tanariva mjólkursúkkulaði ganache, hindberjum, estragon – sýrópi, súkkulaðisprengjum og heitri Manjari súkkulaðisósu.

Verð 15.500 kr. á mann

MATSEÐILL 3

Fyrir 40 – 60 manns

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

FORRÉTTUR

Glóðuð krydduð bleikja með wasabi kremi, eplum, hnúðkáli, sinnepskáli og yuzu-vinaigrette.

AÐALRÉTTUR

Steikt lambafillet með rösti ostakartöflu, miso seljurótarkremi, sveppum, grilluðu káli og sítrónublóðbergs ilmuðum lambasoðgljáa.

EFTIRRÉTTUR

Heit súkkulaðikaka með butterscotch karamellu, vanilluís og berjum.

Verð 13.500 kr. á mann

GRILLVEISLA

Fyrir min 20 manns

Hægt að bæta við forrétt eða eftirrétt

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

- Tomahawk stórnautasteik.
- Lambasirloin í kryddjurtum
- NOMY kartöflusalat með skessujurt, sinnepi, vorlauk og bjarnarlaukskapers.
- Brokkolíni & hjartasalat með yuzu dressingu.
- Kimchi hrásalat með hvítkáli, gulrótum, vorlauk og chili.
- Grillsósa með bökuðum hvítlauk og steinselju.
- NOMY bernaíse.

Verð 12.500 kr. á mann

STEIKARHLAÐBORÐ

Fyrir min 50 manns

- Grillaðar nautalundir í trufflumarineringu.
- Kryddjurtamarineruð kalkúnabringa.
- Brasseraður lambabógur í lambasoðsoðgljáa með hvítlauk og blóðbergi.
- Bakaðar kartöflur með ostagratínsósu, steinselju og sharlott.
- Rauðrófusalat með fennel, shiitake sveppum.
- Ristuð seljurót með eplum, kryddjurtum og graskersfræjum.
- Kimchi hrásalat með hvítkáli, gulrótum og vorlauk.
- Grænt salat með bok choy, spinati, rucola og chili-vinaigrette.
- Sósar – Chemicurri, Bernaíse, Kremuð villisveppasósa.

Verð 8.500 kr. á mann

Afsláttur gefinn af salarleigu ef pantaðar eru veitingar frá SKÝ | Panta þarf alla drykki frá SKÝ | Veitingar fyrir 40 – 85 manns