

VEISLURNAR OKKAR

Hvort sem þú ert að leita að sal fyrir stærri eða smærri veislu þá erum við með lausnina. Við bjóðum upp á úrval af sölum fyrir ýmiss konar tilefni og gott úrval af ljúffengum mat í formi smárétta eða stærri rétta - allt eftir óskum og eðli veislunnar.

VEISLURÝMI	VEISLUSALUR	MÓTTAKA
Veitingastaður og Miðgarður.....	170	300
Veitingastaður.....	120	180
Miðgarður.....	50	120



PINNAHLAÐBORÐ

Fyrir 30+ veislugesti

- Smáborgarar með Bernaise sósu
- Kjúklingaspjót með chili majónesi
- Tapas með reyktum laxi, ricotta, rauðlauk og piparrót
- Tapas með camembert og sultu
- Beikonvafðar döðlur
- Grænmetis - og baunaklattar
- Sólkjarnabrauð með beikoni, kalkúnasalati og sætum tómát
- Súkkulaðikaka ásamt jarðaberjum

VERÐ 5.500 KR. Á MANN

BRUNCH HLAÐBORÐ

Fyrir 25+ veislugesti

- Pasta salat
- Steiktur smápýlsur
- Eggjahæra
- Steiktur smælki kartöflur
- Bakaðar baunir
- Beikon
- Steikt rötargrænmeti
- Amerískar pönnukökur með sírópi
- Ferskt salat með kirsuberjatómötum og fetaosti
- Melónur, appelsínur og ananas
- Melónur, appelsínur og ananas
- Nýbakað brauð með pestó og smjör
- Ostur, skinka og salami
- Súkkulaðikökubitar með jarðaberjum

VERÐ 5.500 KR. Á MANN

VEISLUHLAÐBORÐ

Fyrir 40+ veislugesti

FORRÉTTIR

- Kjúklingaspjót með chili-majónesi
- Reyktur lax
- Grafinn lax
- Piparrótasósa
- Graflaxsósa
- Ferskt salat
- Tómatasalat - kirsuberjatómatar
- fetaostur, mozzarella og kryddjurtir
- Nýbakað brauð, pestó, hummus og smjör

AÐALRÉTTIR

- Lambalæri kryddað með blóðbergi
- Mini hamburgarar
- Roast beef

MEÐLÆTI

- Ofnbakað rötargrænmeti
- Kartöflusalat
- Steiktir kartöflubátar með rósmarín
- Bernaise sósa
- Rauðvínssósa

EFTIRRÉTTIR

Val á milli tveggja rétta

- Crème Brûlée með vanilluís og rjóma
- Súkkulaði brownie borin fram með vanilluís

VERÐ 8.500 KR. Á MANN

*innifalið í verðinu er leiga á salnum ásamt þjónustu starfsfólks. Kaffi og ávaxtasafi fylgir einnig með.