

Forréttir

Sítrónu- og engiferkryddað sjávarréttaspjót með sítrónugrasi og chilisósu
Reyktur lax og maríneruð hörpuskel með wasapi, rjóma og pikkluðu engifer
Nautacarpaccio með ristudum furuhnetum og parmiqiano osti
Saffrankryddaður þorskhnakki með basilrisotto og smjörsósu
Humarsúpa með ristudum humarhölum og nýbökuðu brauði
Rjómalöguð sælkera grænmetissúpa með nýbökuðu brauði
Rjómalöguð villisveppasúpa með nýbökuðu brauði

Aðalréttir

Grilluð nautalund með trufflu kartöfluköku og Madeirasósu
Lambahryggsvöðvi með gratín kartöflum, rôtargrænmeti og lambasoðsúsu
Dádýrasteik með graslauks kartöflumús, steinseljurót og sólberjasoðsúsu
Andabringa með sætum kartöflum, bankabyggi og púrtvínsgljáa

Ábætisréttir

Logandi crême brulée með kókosís og ávöxtum
Volg súkkulaðikaka með hindberjasósu og vanilluís
Heit eplakaka með karamellusósu og vanilluís
Súkkulaðifrauð með ferskum berjum og vanillurjóma
Karamellusúkkulaðimús með passionkremi
Vanilluís gelato með súkkulaðibitum

Fordrykkur frá kl. 18 til 18.45
Freyðivín og bjór 33 cl í gleri

Vín með mat
Eitt glas af Cono Sur Pinot Grigio hvítvíni frá Chile
Tvö glös af Terre Del Noco Cabernet Sauvignon frá Ítalíu

Leiga á sal, hljóðkerfi, myndkerfi, mistvél og sviðsljósum

Hljóðmaður/tæknimaður
Öryggisgæsla & fatahengi

Viðburðastjórnun

Við getum bent á, eða veitt aðstoð við að bóka, sé það gert með góðum fyrirvara.
Veislustjóri, hljómsveit, skemmtikraftar, myndakassi með bakgrunn, rauður dregill, nammibar, nætursnarl, blöðrur og skreytingar.