



Árshátíðar matseðill

þriggja rétta

Forréttur

Rjómalöguð sjávarréttasúpa með karrí og kóriander

eða

Humarsúpa með ristuðum humarhölum og nýbökuðu brauði

Aðalréttur

Dádyrasteik borin fram með kartöfluköku, steinseljurót og sólberjasósu

Ábætisréttur

Logandi crême brulêe með kókosís og ávöxtum

Kaffi

Verð á mann 11.200 krónur

Eitt glas af hvítvíni Mezzacorona Pinot Grigio frá Ítalíu með forrétti

Tvö glös af rauðvíni Mezzacorona Merlot frá Ítalíu með aðalrétti

Verð á mann 3.900 krónur

Fordrykkur frá klukkan 19 til 19.45

Prosecco freyðivín og bjór 0,33 l í gleri

Verð á mann 1.300 krónur

Kristján Guðmundsson leikur á flygil undir borðhaldi.

Verð 60.000 krónur

Hljóðmaður/tæknimaður 7.500 krónur á klst

Innifalið salarleiga, hljóð og myndkerfi

Annar kostnaður: öryggisgæsla og fatahengi 120.000 krónur