



1 | Smárettahlaðborð

Tapas með reyktum laxi og hrærðu eggi

Tapas með tómát og mosarellaosti

Hreindýrabollur í sterkri sósu

Kjúklingaspjót teriaki

Naut og bernaisesósa

Lambafillet með dijon- og hunangshjúp

Vorrúllur með grænmeti og hvítlaukssósu

Kókosrækjur með chillísósu

Beikonvafðar cocktail pylsur með barbeque og dijon

Súkkulaðihjúpuð jarðarber

Fylltar vatnsdeigsbollur

Frönsk súkkulaðikaka

Verð á mann 5.000 krónur í 2-3 klst móttöku

2 | Smárettahlaðborð

Bakaður lax með coriander og lime

Nautacarpaccio með parmesanosti og furuhnetum

Tapas með reyktum laxi og hrærðu eggi

Tapas með tómát og mosarellaosti

Hreindýrabollur í sterkri sósu

Kjúklingaspjót teriaki

Naut og bernaisesósa

Lambafillet með dijon- og hunangshjúp

Vorrúllur með grænmeti og hvítlaukssósu

Kókosrækjur með chillísósu

Beikonvafðar cocktail pylsur með barbeque og dijon

Súkkulaðihjúpuð jarðarber

Fylltar vatnsdeigsbollur

Frönsk súkkulaðikaka

Verð á mann 5.500 krónur í 2-3 klst móttöku