

Árshátíðar matseðill (2)

Forréttur

Rjómalöguð sælkera grænmetissúpa með nýbökuðu brauði
eða

Rjómalöguð villisveppasúpa með nýbökuðu brauði

Aðalréttur

Grilluð nautalund með trufflu kartöfluköku og Madeirasósu
eða

Lambahryggsvöðvi með gratín kartöflum, rôtargrænmeti og lambasoðsósu

Ábætisréttur

Súkkulaðifrauð með ferskum berjum og vanillurjóma

Kaffi

Verð á mann 13.800 krónur

Fordrykkur frá kl. 18 til 18.45

Freyðivín og bjór 33 cl í gleri

Verð á mann 2.800 kr

Vín með mat

Eitt glas af Cono Sur Pinot Grigio hvítvíni frá Chile

Tvö glös af Terre Del Noco Cabernet Sauvignon frá Ítalíu

Verð á mann 4.200 kr

Leiga á sal, hljóðkerfi, myndkerfi og sviðsljósum 400.000 kr

Hljóðmaður/tæknimaður 11.000 krónur á klst

Öryggisgæsla & fatahengi 170.000 krónur

Við getum aðstoðað við að bóka veislustjóra, hljómsveit, skemmtikrafta, myndakassa með bakgrunni, rauðan dregil, nammibar, nætursnarl, blöðrur og skreytingar ef óskað er eftir því með góðum fyrirvara