

Árshátíðar matseðill (4)

Forréttur

Humarsúpa með ristudum humarhölum og nýbökuðu brauði
eða

Sítrónu- og engiferkryddað sjávarréttaspjót með villisveppa risotto

Aðalréttur

Grilluð nautalund með trufflu kartöfluköku og Madeirasósu

Ábætisréttur

Karamellusúkkulaðimús með passionkremi

Kaffi

Verð á mann 14.700 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