



Veisluseðlar Stracta Hótel (lágmark 20 manns)

Hægt er að velja um þriggja eða fjögurra rétta matseðil fyrir allan hópinn, veljið sömu rétti handa öllum.

Vinsamlegast látið vita með fyrirvara ef grænkerar eru í hópnum eða einhver með ofnæmi/óþol.

Brauðbollur (V) og þeytt smjör kemur á borð gesta ásamt heimalöguðum hummus. (V)

Forréttir

Nauta carpaccio með klettasalati, parmesan osti, pestói og granateplum
2.450 kr

Laxatvenna með graflaxrós og reyktri laxarós frá Fiskási á Hellu, ásamt rúgbrauði og dillsósu
2.290 kr

Rækjukokteill með kokteilsósu og ristudu brauði með smjöri
1.890 kr

Klassísk humarsúpa með þeyttum rjóma og humarhölum
2.450 kr

Eftirréttir

Marengsbomba með þeyttum rjóma, Daim bitum, berjum og ís frá Valdísi á Hvolsvelli 1.600 kr

Heimabökuð súkkulaðikaka með jarðarberjasósu, berjum og þeyttum rjóma 1.600 kr

Panna Cotta vanillubúðingur með hindberjum og hindberjasósu 1.600 kr

Ísprenna frá Valdísi á Hvolsvelli með karamellusósu og berjum 1.600 kr

Aðalréttir

Grillaður lax með smjörsteiktum sykurbaunum, kartöflumælki og saffran sósu
3.990 kr

Lambafille með rauðvínssósu, kartöflumús, steiktu rötargrænmeti og djúpsteiktri nípu
4.190 kr

Grilluð nautalund með gulrótar- og kartöflugratíni, rjómalöguðu svepparagúi og bernaíse sósu
4.950 kr