

ÞRIGGJA RÉTTA VEISLUSEÐILL

Gildir fyrir 20 manns eða fleiri

Hópurinn þarf að velja sama forrétt, aðalrétt og eftirrétt fyrir alla.
Vinsamlegast látið vita fyrirfram ef einhver er með ofnæmi eða er vegan.
Súrdeigsbrauð  og þeytt smjör kemur á borð gesta ásamt paprikukremi  fyrir vegan.
Breytingar samdægurs gegn gjaldi.

12.990 kr. á mann

STARTERS

Nauta carpaccio

Nauta carpaccio með klettsalati, parmesanosti, truffluolíu og balsamic

Laxatvenna

Grafin og heitreyktur lax með piparrótarsósu og rúgbrauði

Parmaskinku bruschetta

Grillað súrdeigsbrauð með geitaosti, klettsalati, parmaskinku, parmesanosti og balsamic

Villisveppa bruschetta

Grillað súrdeigsbrauð með hvítlauksskremi, steiktum truffluvillisveppum og klettsalati

EFTIRRÉTTIR

Súkkulaðimús

Súkkulaðimús með crumble, ferskum berjum og súkkulaðisósu

Súkkulaðikaka

Súkkulaðikaka með vanilluís, crumble, súkkulaði- og karamellusósu og ferskum berjum

Ostakaka

Ostakaka með crumble, ferskum berjum og jarðarberjasósu

Súkkulaði- og karamellutart

Súkkulaði- og karamellutart með vanilluís og súkkulaðisósu

AÐALRÉTTIR

Þorskhnakki

Smjörsteiktur þorskhnakki með kartöflumús, noisette-bökuðu blómkáli og hvítlaukssósu

Lambafille

Lambafille með ofnsteiktum gulrótum og seljurót, kartöflugratíni og borið fram með rauðvínssósu

Nautalund

Grilluð nautalund með hvítlauks- og trufflusveppum, kartöflugratíni og borið fram með bernaiesósu

Vegan Wellington

Vegan Wellington með ofnsteiktum gulrótum og seljurót, hvítlaukssteiktum sveppum og borið fram með hvítlaukssósu

 Vegan
 Glútenlaust