



HÓTEL KEA

Veislumatseðlar 2010

Forréttir

*Blómkálssúpa með brie osti
Humarsúpa með rjómatopp
Risahörpuskel með chorizo, steinseljurót og anís balsamic
Carpaccio af höfrungi með seasam soja dressingu
Grafinn nautahryggvöðvi með rom og rúsínu vinegrette
Tvíreykt hangikjöt með plómum og gráðaosti
Sjávarréttaprenna: Heitreykt bleikja með mangó salsa, tígrisrækja með sætu chilli og
hörpuskel í soya*

Aðalréttir

*Kalkúnabringa með sætum kartöflum, rósakálsmauki og rífsberja sósu
Ostafylltur kjúklingur með hvítlauk sítrónuhvítvínssósu og kartöfluskífum
Lambakóróna með rauðkáli, grænbaunamauki, kartöflugratini
og hangikjötsbætri bernaisesósu
Lambahryggvöðvi með soðbakaðri kartöflu, ratatouille og rauðvínssósu
Nautahryggvöðvi með, strengjabaunum, rösti kartöflum og trufflusveppasósu.
(Gæti einnig smellpassað með Bernaisesósu)
Epla og sveskjufylltar grísalundir með spergli, rauðlauk, kapers og möndlum
Salfiskur með tómata kartöflu mús, spínati og mangósalsa
Marineraður lax með beikoni, hestabaunum, kartöflum pont neuf og lime sósu*

Eftirréttir

*Súkkulaði mousse með vanillusósu og jarðaberjasalati
Súkkulaðikaka með hindberja salati og vanilluís
Bláberja creme brulee með pistacciu biscotti og súkkulaðiís
Skyrkaka með karamellusósu og perusorbet
Blóðappelsínu tart með lime ís*

*Verð miðast við að allir í hópnunum velji það sama.
Forréttur, aðalréttur, eftirréttur og kaffi er innifalið í verði
Nánari upplýsingar gefur veitingastjóri í síma 460 2068 og 460 2000*

