



Veislumatseðlar 2011

Þriggja rétta veislukvöldverður kr. 6.800.- pr. mann.

Forréttir

*Steinseljurótar og peru súpa
Bláskelssúpa
Risahörpuskel með blómkálsmauki, hráskinku og capers rúsínu dressingu.
Opið ravioli af humar og tígristrækju með villisveppa og soja soði og parmesan osti
Heitreykt önd með plómu og anís vinegrette
Nautatunga og hráskinka með vatnakarsa og piparrótardressingu
Reyktur silunga tartar og smálúðupaté með ristudu maltbrauði, súrum gúrkum og tómatsalsa.*

Aðalréttir

*Marineruð andarbringa með engiferristudum sætum kartöflum, rauðrófuflogum, sykurbáunum og Grand
Marnier soðsösu
Grillað kálfainnanlæri með stökkri hráskinku, jarðsveppa kartöflumús,
strengjabaunum og kantarellusösu.
Salthnet ristað lambafille með confit lambabringu, soðbakaðri kartöflu, blómkáli, gulrótum og rauðvínssösu
Innbakaður nautahryggvöðvi með spergli, steinseljurót,
kartöflugratíni og balsamicbætttri soðsösu
Sinneps marineraðar grísalundir með rúsínum, rauðkáli, smælki,
græn baunadufti og epla- sveskjusösu
Rúgbrauðs paneraður saltfiskur með cous cous, láperu, kerfli og vanilluvinegrettu
Rækjufylltar smálúðurúllur með vorlauks kartöflumauki, humri, kúrbít, sellerírótarflogum og kókos-humarsösu*

Eftirréttir

*Hvít súkkulaði og appelsínukrökant mousse með appelsínu og myntusalati
Súkkulaði og nougat kaka með marsipan ís og hindberjum
Brómberja creme brulee með biscotti og súkkulaðiís
Heit eplakaka með vanillukremi og konfektís
Kælt banana og karamellu soufflé með bananaís og súkkulaðisösu*

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