

DINNER GROUP MENU 2022 - 2023

MENU 1

STARTER	Chicken liver parfait with rhubarb chutney and Brioche
MAIN COURSE	Grilled salmon with polenta, asparagus and Hollandaise
DESSERT	Traditional Icelandic skyr with crowberries and oat crumble

MENU 2

STARTER	Cured char with char roe and baby gem salad
MAIN COURSE	Chicken with lentils, cherry tomatoes and chicken Velouté
DESSERT	Chocolate cake with pistachio crumble and raspberry sorbet

MENU 3

STARTER	Pumpkin soup with chili and coriander
MAIN COURSE	Grilled lamb with barley, glazed carrot and mustard glaze
DESSERT	Blueberry cake with blueberry foam and yogurt ice cream

MENU 4

STARTER	Garden salad with walnut crumble, cranberries and pickled red onion
MAIN COURSE	Cod with onion, potatoes and Béchamel sauce
DESSERT	Cheesecake made with Icelandic cream cheese served with berries

CONDITIONS;

Reservations: Required in writing at least 7 days prior to arrival. **Group menu:** Valid for 10 persons or more. For 9 persons or less 3 course menu of the house/day is offered at the same rate. **Half Board:** For individuals same rates apply. The hotel provides and charges automatically for 3-course dinner, except otherwise ordered. **Vouchers:** Must be clearly marked with menu number and if 2-course or 3-course dinner. **Cancellations:** Dinner will be charged in full for cancellations 0-3 days prior to arrival. **Special diets:** Vegetarian menu's & special requirements available on request and should be booked in advance.

KVÖLDVERÐARSEÐILL FYRIR HÓPA 2022 - 2023

MATSEÐILL 1

FORRÉTTUR	Kjúklingaliffrámús með rabarbarasultu og Brioche-brauði
AÐALRÉTTUR	Grillaður lax með pólentu, aspas og Hollandaise-sósu
EFTIRRÉTTUR	Hrært skyr með krækiberjum og haframulningi

MATSEÐILL 2

FORRÉTTUR	Grafin bleikja með bleikjuhrognum og hjartasalati
AÐALRÉTTUR	Kjúklingur með linsubaunum, kirsuberjatómötum og kjúklingaflauelssósu
EFTIRRÉTTUR	Súkkulaðikaka með pistasíumulningi og hindberjasorbet

MATSEÐILL 3

FORRÉTTUR	Graskerssúpa með chili og kóríander
AÐALRÉTTUR	Grillað lamb með byggi, gljáðum gulrótum og sinnepsgljáa
EFTIRRÉTTUR	Bláberjakaka með bláberjafroðu og jógúrtís

MATSEÐILL 4

FORRÉTTUR	Grænt salat með valhnetumulningi, trönuberjum og sýrðum rauðlauk
AÐALRÉTTUR	Þorskur með lauk, kartöflumús og kryddaðri mjólkursósu
EFTIRRÉTTUR	Ostakaka úr íslenskum rjómaosti með berjum