

DINNER GROUP MENU 2023 - 2024

MENU 1

STARTER	Creamy lobster bisque with assorted seafood
MAIN COURSE	Lightly salted cod with black and white onion, potatoes and black pepper Béchamel
DESSERT	Skyr mousse with strawberries

MENU 2

STARTER	Smoked mackerel from Höfn with horseradish sauce and buttermilk
MAIN COURSE	Arctic Char with quinoa, carrots, roasted broccoli and curry sauce
DESSERT	Chocolate cake with hazelnut crumble and cherry sorbet

MENU 3

STARTER	Creamy celery root soup with roasted garlic
MAIN COURSE	Chicken breast with glazed carrots, potato purée and chicken velouté
DESSERT	Carrot cake with almond crumble and vanilla ice cream

MENU 4

STARTER	Garden salad with cranberries, cashew and mango dressing
MAIN COURSE	Grilled lamb with barley, parsnip, blackberries and rosemary demi-glace
DESSERT	Coconut rice pudding with pineapple and basil

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 2023 - 2024

MATSEÐILL 1

FORRÉTTUR	Rjómalöguð humarsúpa með blönduðu sjávarfangi
AÐALRÉTTUR	Léttsaltaður þorskur með brenndum lauk, kartöflum og kryddaðari mjólkursósu
EFTIRRÉTTUR	Skyrmús með jarðaberjum

MATSEÐILL 2

FORRÉTTUR	Reyktur makrill frá Höfn í Hornafirði með piparrótarsósu og súrmjólk
AÐALRÉTTUR	Bleikja með kínóa, gulrótum, bökuðu brokkolí og karrýsósu
EFTIRRÉTTUR	Súkkulaðikaka með heslihnetumulning og kirsuberjasorbet

MATSEÐILL 3

FORRÉTTUR	Sellerírótarsúpa með bökuðum hvítlauk
AÐALRÉTTUR	Kjúklingabringa með gljáðum gulrótum, kartöflumús og kjúklingaflauelssósu
EFTIRRÉTTUR	Gulrótakaka með möndlumulning og vanilluís

MATSEÐILL 4

FORRÉTTUR	Grænt salat með trönuberjum, kasjúhnetum og mangodressingu
AÐALRÉTTUR	Grillað lamb með byggi, brómberjum, nípu og rósmaíngljáa
EFTIRRÉTTUR	Kókos og hrísgrjónabúðingur með ananas og basil