

HÁDEGISMATSEÐILL FYRIR HÓPA 2025-2026

MATSEÐILL 1

FORRÉTTUR	Súpa dagsins borin fram með heimalöguðu brauði og þeyttu smjöri
AÐALRÉTTUR	Kjúklingalæri með beikon, rauðlauks og maíssalati með Sandefjord-sósu
EFTIRRÉTTUR	Skyr og ber að hætti bakarans

MATSEÐILL 2

FORRÉTTUR	Rjómalöguð kjúklingasúpa með sýrðum sveppum og raviolacci fylltu með kóngasveppum
AÐALRÉTTUR	Bleikja með heitu kartöflusalati og hvítlaukssósu
EFTIRRÉTTUR	Brownie með berjum og súkkulaðisósu

MATSEÐILL 3

FORRÉTTUR	Grænt salat með sýrðu haustgrænmeti og vinaigrette
AÐALRÉTTUR	Lasagna og salat með tómötum, parmesan og ólífum
EFTIRRÉTTUR	Pannacotta með berja-coulis og kryddkexmulning

LUNCH GROUP MENU 2025-2026

MENU 1

STARTER	Soup of the day served with homemade bread and whipped butter
MAIN COURSE	Chicken thigh with a salad of red onions sweetcorn and bacon served with Sandefjord sauce
DESSERT	Skyr and berries made by our pastry chef

MENU 2

STARTER	Creamy chicken soup with pickled mushrooms and raviolacci filled with ceps
MAIN COURSE	Arctic char served with warm potato salad and garlic sauce
DESSERT	Brownie with berries and chocolate sauce

MENU 3

FORRÉTTUR	Garden salad with pickled fall vegetables and vinaigrette
AÐALRÉTTUR	Homemade lasagna and salad with tomatoes, parmigiano and olives
EFTIRRÉTTUR	Panna cotta with coulis of mixed berries and ginger crumble

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. **Reservations:** 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.