

DINNER GROUP MENU 2023 - 2024

MENU 1

STARTER	Honey roasted root salad with walnuts, greens and house dressing
MAIN COURSE	Arctic char with crushed new potatoes, pickled cabbage and salsa verde
DESSERT	Skyr posset with blueberries

MENU 2

STARTER	Roasted tomato soup from the local greenhouse Hveravellir
MAIN COURSE	Icelandic lamb with bashed neeps and demiglace
DESSERT	Ris a la mande with almonds and berries

MENU 3

STARTER	Smoked trout from Hella Farm and celeriac remoulade
MAIN COURSE	Brined pork chop with baked roots and apple sauce
DESSERT	Chocolate cake with ice cream

CONDITIONS;

Reservations: Required in writing at least 7 days prior to arrival. This menu is valid for 10 persons or more. **Reservations:** Must be clearly marked with menu number and if 2-course or 3-course lunch is ordered. **Cancellations:** The lunch 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 at least 3 days in advance.

KVÖLDVERÐARSEÐILL FYRIR HÓPA 2023 - 2024

MATSEÐILL 1

FORRÉTTUR	Hunangsrístað rôtargrænmetisalat með valhnetum og dressingu
AÐALRÉTTUR	Bleikja með krömdum kartöflum, sýrðu káli og kryddjurtasósu
EFTIRRÉTTUR	Skyrbúðingur með bláberjum

MATSEÐILL 2

FORRÉTTUR	Súpa úr bökuðum tómötum frá Hveravöllum
AÐALRÉTTUR	Lamb með bökuðum rófum og soðgljáa
EFTIRRÉTTUR	Hrísgrjónabúðingur með möndlum og berjum

MATSEÐILL 3

FORRÉTTUR	Taðreyktur silungur frá Reykkofanum Hellu við Mývatn með sellerýrótar-remúlaði
AÐALRÉTTUR	Svínakótilettur með bökuðu rôtargrænmeti og eplasósu
EFTIRRÉTTUR	Súkkulaðikaka með ís