

DINNER GROUP MENU 2022 - 2023

MENU 1 - 6.300 ISK

STARTER	Potato soup with smoked cod and chives
MAIN COURSE	Grilled chicken with fried potatoes, baked carrot and mustard sauce
DESSERT	Crème brûlée

MENU 2 - 6.300 ISK

STARTER	Garden salad with cucumber, roasted nuts and lemon vinaigrette
MAIN COURSE	Arctic char with potato purée, baked onion and herb sauce
DESSERT	Traditional Icelandic skyr with blueberry jam and toasted oats

MENU 3 - 7.900 ISK

STARTER	Creamy seafood soup with citrus marinated shellfish
MAIN COURSE	Beef tenderloin with potatoes, baked beet and thyme sauce
DESSERT	Chocolate cake with pecans and salt caramel ice cream

MENU 4 - 7.900 ISK

STARTER	Smoked mackerel with local potatoes, pickled red onion and bacon sauce
MAIN COURSE	Grilled lamb with roasted rutabaga, potato purée and mustard sauce
DESSERT	White chocolate mousse with raspberry sauce

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.

KVÖLDVERÐARSEÐILL FYRIR HÓPA 2022 - 2023

MATSEÐILL 1 - 6.300 kr.

FORRÉTTUR	Kartöflusúpa með reyktum þorsk og graslauk
AÐALRÉTTUR	Grillaður kjúklingur með steiktum kartöflum, bakaðri gulrót og sinnepsósu
EFTIRRÉTTUR	Crème brulée

MATSEÐILL 2 - 6.300 kr.

FORRÉTTUR	Grænt salat með agúrku, ristudum hnetum og sítrónu vinaigrette
AÐALRÉTTUR	Bleikja með kartöflumús, bökuðum lauk og kryddjurtasósu
EFTIRRÉTTUR	Hrært skyr með bláberjasultu og ristudum höfrum

MATSEÐILL 3 - 7.900 kr.

FORRÉTTUR	Rjómalöguð humarsúpa með sítrusmarineruðum skelfisk
AÐALRÉTTUR	Grilluð nautalund með kartöflum, bakaðri rauðrófu og blóðbergsgljáa
EFTIRRÉTTUR	Súkkulaðikaka með pecanhnetum og saltkarmelluís

MATSEÐILL 4 - 7.900 kr.

FORRÉTTUR	Reyktur makrill með kartöflum, sýrðum rauðlauk og beikonsósu
AÐALRÉTTUR	Lamb með steiktum rófum, kartöflumús og sinnepsgljáa
EFTIRRÉTTUR	Hvítsúkkulaðimús með hindberjasósu