

FORRÉTTIR

Forréttafjör

Sushi bar

Krabbasalat

Kanilhjúpuð lambaspjót

Blómkál, sýrt, bakað & maukað

Dumplings með sesam soya

Skelfisksveisla

Vox skelfiskssúpa, möndlur, grillolía

Krabbasalat

Krabbasalat með rækjum

Lifur & læri

Andalifur & -læri, sveppir, ber & brioche brauð

Grænt & vænt

Grillaður spergill & kúrbítur með íslenskum vatnakarsa & hrápestó

Gildir fyrir 50 manns lágmark

Öll verð eru net með VSK og geta breyst án fyrirvara

Gildir frá 01.09.2017 – 31.08.2018

AÐALRÉTTIR

Naut

Nautalund chimmichurri ásamt rötargrænmeti, kartöflumauki og portvínssósu.

Lamb

Lambamjöðm & frampartur
ásamt rötargrænmeti, bökuðum skarlottulauk og rósmaínsósu

Önd

Pönnusteikt andabringa & brasseruð læri
ásamt jarðskokkum, fenniku, plómum & kirsuberjasósu

Svartbaunabuff

Svartbaunabuff & brúnað blómkál
ásamt sýrðum smálaukum & estragonsósu

Lax

Pönnusteiktur lax
ásamt steinseljurót, spergli, kartöflu mauk & smjörsósu

Gildir fyrir 50 manns lágmark
Öll verð eru net með VSK og geta breyst án fyrirvara
Gildir frá 01.09.2017 – 31.08.2018

EFTIRÉTTIR

Pistasíu hvít súkkulaði mousse

Hnetu crumble, ber og vanilluís

Súkkulaði

Karamellu- & súkkulaðimousse, bakað hvítt súkkulaði, ber og kakó nibbur

Sítróna

Mascarpone krem, pralín, makkarónur & marengs

Crème brulée

Crème brulée að hætti Vox ásamt blönduðum berjum.

10.900 kr. á mann

Gildir fyrir 50 manns lágmark
Öll verð eru net með VSK og geta breyst án fyrirvara
Gildir frá 01.09.2017 – 31.08.2018