



Smáréttar Tilboð 2020 út September (4 matseðlar)

LÁGMARKS PÖNTUN ERU **20 GESTIR**

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sendum og sækjum eða þið sækið til okkar

- Fyllið út á heimasíðunni til að klára fyrirspurnina [Panta/ fyrirspurn](#) fækkar töluvert tölvupóstunum okkar á milli ☺ spörum tíma!

Ekki hika við að koma með tillögu um breytingar!

Skipta má út réttum hvort sem er á **milli matseðla eða í grænmetisrétt**

Verðið getur breyst. Best að nota copy/paste í pöntunarformið

Grænmetis skiptiréttir (hægt að gera vegan útfærslu, vinsaml taka það fram)

Hnetusteiks bollur með salsa, avocado og Grískri yougúrt

Svartbauns quesedillas með salsa, avocado og Grískri yougúrt

Fylltir sveppahattar með grænu pesto og parmesan

Eggja núðlur með ristuðum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti

Indverskar samousur með chili sósu

Falefel með tzatziki sósu

Smárétta party no 1.

(**tilvalið fyrir stórafmælið ca 18 bitar á mann**)

Full málfíð..

1. Brouschetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella
2. Brouschetta með djúpsteiktum humar með chili majó og teriyaky
3. Brouschetta með pipargrafinni nautalund með sinnepskremi og engifer marineruðum svepp
4. Satay kjúklingaspjót með cous cous og satay sósu
5. Djúpsteiktur orly rækjur með sætri chili sósu
6. Filippinskar vorrúllur með engifer soja sósu (vegan)
7. Fylltir sveppahattar með grænu pestó og parmesan
8. Heitreyktur lax á cous cous salati með piparrótarsósu
9. Kryddjurtamarineraðar nauta lundir á spjót með kaldri Bérnaise
10. Úrval af ostum og ávöxtum með sultu og kexi
11. Pulled pork Burger með Dijon sinnepi og rauðlauk
12. Sætur bakki með döðlu súkkulaðiköku með karamellu glaze, vatnsdeigsbollum með vanillukremi, kokostoppum, og súkkulaði hjúpuðum jarðarberjum

Kr 4.550,



**Smárétta party no 2. (tilvalið fyrir vinnustaðinn ca 18 bitar á mann)
Full máltíð....**

1. Djúpsteiktar rækjur í orlý með sætri chilisósu
2. Satay kjúklingaspjót með hnetu ídífú
3. Kryddjurtamarineraðar nauta lundir á spjót með kaldri Bérnaise
4. Chili pylsur með BBQ, sinnepi og sesam
5. Kjúklingabollur í appelsínu og engifer sósu
6. Filippinskar vorrúllur með engifer soja sósu
7. Pulled pork Burger með Dijon sinnepi og rauðlauk
8. "Heitir" kjúklingavængir með ranch sósu
9. Brouchetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella
10. Kalkúna Quesedilas með salsa og sýrðum rjóma
11. Úrval af ostum og ávöxtum með sultu og kexi
12. Kokostoppar og súkkulaði döðlukaka með karamellu kremi Kr 4.270,-

**Smárétta party no 3. (Siðdegisboð/ ca 12 bitar á mann) þarf bara servéttur
Enganvegin Full máltíð.... nart í boð sem stendur í ca 2-3 tíma.**

1. Satay Kjúklingaspjót með hnetu ídífú
2. Djúpsteiktar rækjur orlý með sætri chilisósu
3. Brouchetta með heitreyktum laxi, piparrótarrrjóma og dilli
4. Brouchetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella
5. Brouchetta með rifsberjasultu, höfðingja og klettasalati
6. Filippinskar vorrúllu með engifer soja
7. Ávaxta og grænmetisbakki með ídífú
8. Kokos toppar, vatnsdeigsbollur og döðlu súkkulaði köku bitar með karamellukremi Kr 2,890,-



Tapas veisla no 4

Allir réttir framreiddir á sama tíma (lágmark handa 60 manns)

Grænmetisréttir (hægt að breyta í vegan)

1. Fylltir sveppahattar með hvítlauksosti í villisveppa sósu
2. Núðlusalat með miðausturlanda dressingu og kashew hnetum
3. Samosur með engifer soya
4. Hnetusteiks Wellington með tzatziki sósu
5. Indverskur grænmetisréttur í kokosmjólk og karri með döðlum og apríkósum

Sjávarréttir

4. Djúpssteiktur humar með teriyaki og chili mayo
5. Marineraðar tigrisrækjur í austurlenskri sósu með grænmeti og cashew hnetum (eldfast mót og tannstönglar)
6. Saltfiskhnakkar í tómatau máki með olífu, papríku, lauk, möndlum og rúsínum að hætti kataloniu búa (eldfast fat)
7. Heitreyktur sinnepssmurður lax með arabísku cous cous salati

Meðlæti

8. Krydd hrísgrjón með grænmeti
9. Kalt rótargænmetissalat með spínati og balsamic
10. Úrval af súrdfeigsbrauði og pesto

Kjöt

11. Pulled pork burger með dillagúrku, sinnepi og bbq
12. Léttgrilluð hrefna á hiðisgrjónasalati með teriaky
13. Kryddjurtamarineraðar nauta lundir á spjót með kaldri Bérnaise
14. Satay kjúklingaréttur með cous cous
15. Grafið lamb með sinnepssósu á brouschettu

Ábætir

Sætur bakki með döðlusúkkulaðiköku með karamellu glaze, fyllum vatnsdeigsbollum, Macharónum, kokostoppum, og súkkulaði hjúpuðum jarðarberjum

kr 5,700



Stakir smáréttir/tapas 2019

Settu saman þinn eigin seðil minnst 12 einingar pr tegund

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sækjum eða þið skilið okkur næsta dag

[PANTA HÉR](#)

Grænmetis og **v**egan rettir

Filippískar vorrúllur með engifer soja sósu v	kr 350
Hnetusteiks bollur með salsa,avocado og Grískri yougúrt	kr 400
Svartabauns quesedillas með salsa,avocado og Grískri yougúrt	kr 400
Fylltir sveppahattar með grænu pesto og parmesan	kr 490
Fylltir sveppahattar með hvítlauks rjómaosti og sveppasósu	kr 500
Núðlur með ristudum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti v	kr 350
Indverskar samousur með chili sósu v	kr 400
Ávaxta og grænmetisbakki með ídifu v	kr 350
Ostar og ávextir með sultu vínberjum og kexi	kr 450
Brouchetta með bökuðum tómat, pesto og mozzarella	kr 400
Brouchetta með höfðingja ,rifsberjahlaupi, salati og jarðarberi	kr 400
Falefel með tzatziki sósu	kr 380
Grænmetissalat með miðausturlanda dressingu í kínaboxum v	kr 450

Brauðréttir

Blandað súrdeigsbrauð rautt og grænt pesto	kr 300
Brouchetta með bökuðum tómat, pesto og mozzarella	kr 400
Brouchetta með heitreyktum laxi, piparrótarrjóma og dilli	kr 350
Brouchetta með höfðingja ,rifsberjahlaupi, salati og jarðarberi	kr 400
Brouchetta með gröfnu nauti, sinneps koníakskremi og maineruðum svepp	kr 450
Brouchetta með djúpsteiktum humar með chili majo og teriyaky	kr 450
Mini pizzur, blandaðar lágmark 60 stk	kr 300

Sjávarréttir

Djúpsteiktar orly rækjur með sætri chili sósu	kr 300
Djúpsteiktur humar með teriyaki og chili mayo	kr 500
Marineraðar tigrisrækjur í austurlenskri sósu með grænmeti og cashew hnetum	kr 500
Saltfiskhnakkar í tómat mauki með olífum, papriku, lauk, - möndlum og rúsínum að hætti kataloniu búa (eldfast fat)	kr 500
Heitreyktur sinnepssmurður lax með arabísku cous cous salati	kr 450
Asíkt laxasalat með sesam engifer og lime	kr 400



Kjötréttir (*2= stk er 1 skammtur)

Kalkúna Quesedilas með salsa og sýrðum rjóma *2	kr 400
Kjötbollur í Asískri engifer, terikay sesam sósu *2	kr 430
Krydd pylsur og áleggsbakki	kr 450
Pulled pork Burger með Dijon sinnepi og rauðlauk	kr 400
Mini ostborgari	kr 450
Nauta spjót með asískri sósu *2	kr 500
Kjúklingaspjót Satay með hnetu ídifu *2	kr 450
Kjúklingaspjót Tex mex *2	kr 450
Steiktar pylsur með BBQ, sinnepi og sesam *2	kr 300
Léttgrilluð hrefna á hiðisgrjónasalati með teriaky	kr 450
Satay kjúklingaréttur með cous cous	kr 600
Lambalundir á spjóti með Mexíkóskum kryddum *2	kr 500

Scætt

Kokostoppar og súkkulaði döðlukaka með karamellu glaze	kr 350
Kokostoppar, súkkulaði döðlukaka með karamellu glaze, fylltar - vatnsdeigsmollur, gulrótarkaka og súkkulaði hjúpuð jarðarber	kr 550
Súkkulaði hjúpuð jarðarber	kr 550
Franskar makarónur	kr 200 stk

□ [PANTA HÉR](#)

