

Smáréttar & tapas 2023 (4 matseðlar)

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar.

Pantanir undir 20 gestum legst 10% gjald ofaná veitingar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sendum og sækjum búnaðinn aftur næsta dag eða þið sækið og skilið til okkar



Best er að bóka með að smella á þennan línk [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 [Panta/ fyrirspurn](#)

Hægt að velja sjálfseða rétti á síðu 4-5

Smárétta party no 1.

(tilvalið fyrir stórafmælið ca 18 bitar á mann) Full máltíð..

1. Brouschetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella
2. Brouschetta með djúpsteiktum humar með chili majo og teriyaky
3. Brouschetta með pipargrafinni nautalund með sinnepskremi og engifer marineruðum svepp
4. Pulled pork Burger með Dijon sinnepi og rauðlauk
5. Djúpsteiktar 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 Lamba lundir á spjót með kaldri Bérnaise
10. Satay kjúklingaspjót með cous cous og satay sósu
11. Úrval af ostum og ávöxtum með sultu og kexi
12. Sætur bakki með döðlu súkkulaðiköku með karamellu glaze, vatnsdeigsbollum með vanillukremi, kokostoppum, og súkkulaði hjúpuðum jarðarberjum

kr 4.975,

Smáréttar & tapas 2023 (4 matseðlar)

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar.

Pantanir undir 20 gestum legst 10% gjald ofaná veitingar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sendum og sækjum búnaðinn aftur næsta dag eða þið sækjið og skilið til okkar



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 [Panta/ fyrirspurn](#)

Hægt að velja sjálfseða rétti á síðu 4-5

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

Full máltíð...

1. Brouchetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella
2. Djúpsteiktar rækjur í orlý með sætri chilisósu
3. Chili pylsur með BBQ, sinnepi og sesam
4. Filippískar grænmetis-vorrúllur með engifer soja sósu
5. "Heitir" kjúklingavængir með ranch sósu
6. Pulled pork Burger með Dijon sinnepi og rauðlauk
7. Satay kjúklingaspjót með hnetu ídífú
8. Kryddjurtamarineruð nauta á spjóti með kaldri Bérnaise
9. Kjúklingabollur í Asískri sósu með teriyaky og engifer
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 4.676,-

Smárétta party no 3. (Siðdegisboð/ ca 12 bitar á mann) þarf bara servéttur

Enganveginn Full máltíð.... nart í boð sem stendur í ca 2-3 tíma.

1. Brouchetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella
2. Brouchetta með rifsberjasultu, höfðingja og klettsalati
3. Brouchetta með heitreyktum laxi, piparrótarjóma og dilli
4. Filipínskar vorrúllu með engifer soja
5. Djúpsteiktar rækjur orlý með sætri chilisósu
6. Satay Kjúklingaspjót með hnetu ídífú
7. Ávaxta og grænmetisbakki með ídífú
8. Kokos toppar, vatnsdeigsbollur og döðlu súkkulaði köku bitar með karamellukremi Kr 2.995,-

Smáréttar & tapas 2023 (4 matseðlar)

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar.

Pantanir undir 20 gestum legst 10% gjald ofaná veitingar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sendum og sækjum búnaðinn aftur næsta dag eða þið sækið og skilið til okkar



Tapas veisla no 4

Lágmark 80 gestir í þennan matseðil

Grænmetisréttir

1. **Black bean Quesedillas**
2. **Hnetusteiks bollur** í salsa með avocado mauki
3. **Arabískur kjúklingabaunaréttur** með tómat og koriender
4. **Rótargrænmeti** og spínat salat
5. **Blandaður ávaxta** og grænmetisbakki
6. **Blandaðir ostar** með kexi og sultu
7. **Blandað súrdeigsbrauð** og pesto

Sjávarréttir

1. **Skelfiskssalat chevicy** með engifer og lime
2. **Djúpsteiktar orly rækjur** með sætri chillisósu
3. **Heitreyktur lax** með tartarsósu og stökku brauði
4. **Humarsúpa** í staupi

Kjöt

1. **Léttgrilluð hrefna** á hiðisgrjónasalati appelsínu og engifer
2. **Pulled pork** mini burger
3. **Nautasteik** á spjóti með Bérrnaise
4. **Mexikósk kryddaðar lambalundir** á spjóti með kryddjurtarsósu
5. **Satay kjúklingur** á spjóti með cous cous
6. **Ítalskar heimalagaðar kjötbollur** í tómata sósu með basil

Sætt

Blandað sætmeti, Súkkulaði döðlu kaka með karamellu, kokostoppar, súkkulaði hjúpuð jarðarber og vatnsdeigsbollur

Verð pr mann kr 5,700

Smáréttar & tapas 2023 (4 matseðlar)

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar.

Pantanir undir 20 gestum legst 10% gjald ofaná veitingar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sendum og sækjum búnaðinn aftur næsta dag eða þið sækið og skilið til okkar



Stakir smáréttir/tapas

Settu saman þinn eigin seðil minnst 12 einingar pr tegund

[PANTA HÉR](#)

Grænmetis og **vegan** réttir

Filippískar grænmetis-vorrúllur með engifer soja sósu v	(2stk)	kr 480
Hnetusteiks bollur með salsa,avocado og Grískri yougúrt	(2stk)	kr 480
Svartabauns quesedillas með salsa,avocado og Grískri yougúrt		kr 480
Fylltir sveppahattar með grænu pesto og parmesan		kr 520
Fylltir sveppahattar með hvítlauks rjómaosti og sveppasósu		kr 570
Núðlur með ristuðum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti v		kr 428
Indverskar samousur með chili sósu v		kr 428
Ávaxta og grænmetisbakki með ídífuv		kr 417
Ostar og ávextir með sultu vínberjum og kexi		kr 485
Brouchetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella		kr 428
Brouchetta með höfðingja ,rifsberjahlaupi, salati og jarðarberi		kr 428
Falefel með tzatziki sósu v		kr 460
Grænmetissalat með miðausturlanda dressingu í kínaboxum v		kr 481
Grænmetiss míni burger með avocado, salsa og grænmeti v		kr 428

Brauðréttir

Blandað súrdeigsbrauð rautt og grænt pesto	kr 321
Brouchetta með bökuðum tómát, pesto og mozzarella	kr 428
Brouchetta með höfðingja ,rifsberjahlaupi, salati og jarðarberi	kr 428
Brouchetta með heitreyktum laxi, piparrótarjóma og dilli	kr 428
Brouchetta með gröfnu nauti, sinneps koníakskremi og maineruðum svepp	kr 481
Brouchetta með djúpsteiktum humar með chili majo og teriyaky	kr 481
Mini pizzur, blandaðar lágmark 60 stk	kr 12.000

Sjávarrétir

Djúpsteiktar orly rækjur með sætri chili sósu	kr 380
Djúpsteiktur humar í raspi með teriyaki og chili mayo	kr 535
Marineraðar tigrisrækjur í austurlenskri sósu með grænmeti og cashew hnetum	kr 535
Heitreyktur sinnepssmurður lax með arabísku cous cous salati	kr 481
Asískt laxasalat með sesam engifer og lime	kr 481

Kjötréttir (*2= 2stk er 1 skammtur)

Smáréttar & tapas 2023 (4 matseðlar)

Getum útvegað þjónustufólk ef vantar.

Pantanir undir 20 gestum legst 10% gjald ofaná veitingar

Veitingarnar koma tilbúnar á veisluborðið, við sendum og sækjum búnaðinn aftur næsta dag eða þið sækið og skilið til okkar



Kalkúna Quesedilas með salsa og sýrðum rjóma *2	kr 428
Kjöttbollur í Asískri engifer, terikay sesam sósu *2	kr 460
Pulled pork Burger með Dijon sinnepi og rauðlauk	kr 428
Mini ostborgari	kr 481
Nauta spjót með asískri sósu eða kaldri Bérnaise *2	kr 595
Kjúklingavængir Hot & BBQ með cesar dressingu*2	kr 428
Kjúklingaspjót Satay með hnetu ídífu *2	kr 524
Kjúklingaspjót Tex mex *2	kr 524
Steiktur pylsur með BBQ, sinnepi og sesam *2	kr 321
Léttgrilluð hrefna á hiðisgrjónasalati með teriaký	kr 481
Lambalundir á spjóti með Mexíkóskum kryddum *2	kr 548

Sætt

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, Franskar makaronur	kr 650
Franskar makarónur	kr 200 stk
Hafraka með rabbarbara og eplum	kr 350

[PANTA HÉR](#)