

SITJANDI VEISLUR

SKÝ salurinn er staðsettur á efstu hæð á Center Hotels Arnarhvol og býður upp á stórkostlegt fjalla- og sjávarútsýni. Ljúffengar veitingar eru í boði. Hægt er halda ýmist standandi eða sitjandi veislur – með eða án veitinga. Innifalið með salnum eru þjónar, uppsetning á salnum, frágangur og borðbúnaður.



MATSEÐILL 1

Fyrir 40 – 60 manns

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

FORRÉTTUR

Írslensk hörpuskel úr Breiðafirði með truffluðum eggjum, villtum kapers, stökkri svartrót og skelfisksoyja með karamelluðu smjör.

AÐALRÉTTUR

Grilluð nautalund með flauelsmjúkum kartöflum, grillað bok choy, sveppum og rauðvíns-nautasoðgljáa ásamt brasseruðu uxarbrjósi og karamelluðum lauk.

EFTIRRÉTTUR

Íslensk aðalbláber með mjólkursúkkulaðimús, rjómaís, stökkum kakóbaunum og dönskum lakkrís.

Verð 13.500 kr. á mann

MATSEÐILL 2

Fyrir 40 – 60 manns

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

FORRÉTTUR

Steiktur risahumarhali með epla-seljurótarremúlaði, epla-vinaigrette, dillolíu og kryddjurtum.

AÐALRÉTTUR

Steikt andabringa með sólberja-rauðrófukremi, gljáðum rauðrófum, shiitake sveppum, perlulaukum, vatnakarsa og andasoðgljáa með sólberjum ásamt brasseruðu andalæriconfit.

EFTIRRÉTTUR

Valrhona súkkulaðikúla með Tanariva mjólkursúkkulaði ganache, hindberjum, estragon – sýrópi, súkkulaðisprengjum og heitri Manjari súkkulaðisósu.

Verð 15.500 kr. á mann

MATSEÐILL 3

Fyrir 40 – 60 manns

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

FORRÉTTUR

Glóðuð krydduð bleikja með wasabi kremi, eplum, hnúðkáli, sinnepskáli og yuzu-vinaigrette.

AÐALRÉTTUR

Steikt lambafillet með rösti ostakartöflu, miso seljurótarkremi, sveppum, grilluðu káli og sítrónublóðbergs ilmuðum lambasoðgljáa.

EFTIRRÉTTUR

Heit súkkulaðikaka með butterscotch karamellu, vanilluís og berjum.

Verð 13.500 kr. á mann

GRILLVEISLA

Fyrir min 20 manns

Hægt að bæta við forrétt eða eftirrétt

LYSTAUOKAR

Smáréttir að hætti NOMY

- Tomahawk stórnautasteik.
- Lambasirloin í kryddjurtum
- NOMY kartöflusalat með skessujurt, sinnepi, vorlauk og bjarnarlaukskapers.
- Brokkolíni & hjartasalat með yuzu dressingu.
- Kimchi hrásalat með hvítkáli, gulrótum, vorlauk og chili.
- Grillsósa með bökuðum hvítlauk og steinselju.
- NOMY bernaíse.

Verð 12.500 kr. á mann

STEIKARHLAÐBORÐ

Fyrir min 50 manns

- Grillaðar nautalundir í trufflumarineringu.
- Kryddjurtamarineruð kalkúnabringa.
- Brasseruð lambabógur í lambasoðgljáa með hvítlauk og blóðbergi.
- Bakaðar kartöflur með ostagratínsósu, steinselju og sharlott.
- Rauðrófusalat með fennel, shiitake sveppum.
- Ristuð seljurót með eplum, kryddjurtum og graskersfræjum.
- Kimchi hrásalat með hvítkáli, gulrótum og vorlauk.
- Grænt salat með bok choy, spinati, rucola og chili-vinaigrette.
- Sósar – Chemicurri, Bernaíse, Kremuð villisveppasósa.

Verð 8.500 kr. á mann

Afsláttur gefinn af salarleigu ef pantaðar eru veitingar frá SKÝ | Panta þarf alla drykki frá SKÝ | Veitingar fyrir 40 – 85 manns