

# STANDANDI 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

SKÝ  
LOUNGE & BAR

## SALARLEIGA

13:00 - 17:00 / 200.000 kr.

18:00 - 00:00 / 300.000 kr.

Verð eru birt með fyrirvara um breytingar

## SMÁRÉTTIR – 10 EININGAR

Miðað við 10 einingar á mann.

- Nautalund "tataki style", rucola pesto, furuhnetur, parmesan ostur.
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóriander og chili.
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, dödlum og appelsínuzest.
- Rifinn grís á sesambrauði "steamed bun" með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku.
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöfflu með avókadókremi, granateplum og sólselju.
- Gljádír kjúklingleggir í kókos-hnetusósu með kóriander og lime.
- "French Toast" - smjörsteikt eggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur.
- Súkkulaðitruffla með blóðappelsínuganache og hnetupralín.

Verð 5.900 kr. á mann

## PINNI – 12 EININGAR

Miðað við 12 einingar á mann.

- Nautalund "tataki style", rucola pesto, furuhnetur, parmesan ostur.
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, dödlum og appelsínuzest.
- Steikt kóngarækja á spjóti í chermoula marineringu með spicy paprikudressingu.
- Risottó króketur með villisveppum, mozzarella osti og bökuðu hvítlauks aioli með steinselju (g).
- Kjúklungalundur í teriaky sósu með ponzu mayo og valhnetu-sesamdukkah
- Grillaðir kálfahryggvöðvi með villisveppakremi, krydduðum sólkjörnum og furuhnetum.
- Léttgrafinn og glóðaður lax með yuzu mayou, sesamdukkah, 7 spice og kryddjurtum.
- Tanariva mjólkursúkkulaði brownies með saltkaramellu og jarðaberi.

Verð 7.200 kr. á mann

## VEISLUBORÐ 2

Tilvalinn sem full máltíð í veglega veislu

### KJÖTPLATTI

- Kryddpýlsur og hráskinkur - Bresola, Salami, Pistachio mortadella, Parmaskinka & Chorizzo.
- Meðlæti: Nýbakað súrdeigsbrauð, ólífur, rautt pestó, sýrt grænmeti, lombardi pipar

### BAKAÐUR OSTUR

- Bakaður Brie með karameluðu hunangi, ristuum hnetum og súrdeigsbrauði.

### SÆTIR BITAR

- Tanariva mjólkursúkkulaði Brownies með saltkaramellu og jarðarberi.
- Möndlukaka með sítrónubúðing og hindberi.
- Makkarónur.

Verð 7.500 kr. á mann

## SMÁRÉTTIR

- Ristað focaccia með kirsuberjatómötum, stracciatella kremi, basil pesó og kryddjurtum (g).
- Mjúk vorrúlla með sætu mangó, engifer-tómat, kimchi, sýrðri gúrku og basilpestó (vg) Gljádír kjúklingleggir í kókos-hnetusósu með kóriander og lime.
- Risottó króketur með villisveppum, mozzarella osti og bökuðu hvítlauks aioli með steinselju.
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóriander og chili.
- Rifinn grís á sesambrauði „steamed bun“ með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku.
- „French Toast“-steikt eggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur.
- Grillaður kálfahryggvöðvi með villisveppakremi, krydduðum sólkjörnum og furuhnetum.

Afsláttur gefinn af salarleigu ef pantaðar eru veitingar frá SKÝ.

Panta þarf alla drykki frá SKÝ.

Veitingar í boði fyrir 40 - 85 manns