



# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## **Kvöldverðar hópamatseðlar**

*Lágmarksfjöldi 10 manns*

Gildir frá 1. maí 2017 til 30. apríl 2018

### **Forréttir**

Skelfisksúpa

*humar, hörpuskel og bláskel*

Grænmetismauksúpa

*rjómaostur og sýrt grænmeti*

Humarsalat

*mango, chilli og döðlur*

Grafinn ærhryggvöðvi

*bláber, rauðrófur, klettasalat, karamelliseraður rauðlaukur og trufflu majónes*

### **Aðalréttir**

Blakkeraður þorskur

*kartöflumauk, brúnað blómkál, sýrður perlulaukur og humarfroða*

Fiskur dagsins

*sá ferskasti hverju sinni*

Kjúklingabringa

*kartöflu terrine, portóbellósveppir, nípumauk og villisveppasósa*

### **Eftirréttir**

Skyr

*bláber, bláberjaís og hvítt súkkulaði*

Volg súkkulaðikaka

*kyrrfrystur heslihnetuís og kryddsoðnar perur*

Súkkulaðimús

*hindber og hindberjaís*

**Hópurinn velur forrétt, aðalrétt og eftirrétt**

**Verð 8.200 á mann**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## **Kvöldverðar hópamatseðlar**

*Lágmarksfjöldi 10 manns*

### **Forréttir**

*Heitreykt gæsabringa  
andalæri, villisveppabygg og bláber*

### **Nautapynnur**

*límónuhlaup, þurrkaðir tómatar, parmesan og piparmajónes*

### **Ceviche**

*lax, hörpuskel, bláskel, smálúða, ristud paprika, saffran majónes og yuzu ískrap*

### **Aðalréttir**

#### **Nautalund**

*rösti kartöflur, jarðskokkamauk, sýrðir jarðskokkar og rauðvinsgljái*

#### **Lambatvenna**

*lambafille, lambaöxl, kartöflu Pave, rauðrófur, rófur, og rauðrófugljái*

#### **Andabringa og hægelduð andalæri**

*kartöflu terrine, grillað bok choy og appelsínugljái*

### **Eftirréttir**

#### **Skyr**

*bláber, bláberjaís og hvítt súkkulaði*

#### **Volg súkkulaðikaka**

*kyrrfrystur heslihnetuís og kryddsoðnar perur*

#### **Súkkulaðimús**

*hindber og hindberjaís*

**Hópurinn velur forrétt, aðalrétt og eftirrétt**

**Verð 8.900 á mann**

**4 rétta matseðill að vali kokksins**

**Verð 9.500 á mann**

**5 rétta matseðill að vali kokksins**

**Verð 10.500 á mann**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Hádegis hópamatseðill

Lágmarksfjöldi 10 manns

### Forréttir

Skelfisksúpa

*humar, hörpuskel og bláskel*

Grænmetismauksúpa

*rjómaostur og sýrt grænmeti*

Rauðrófusalat

*rauðrófur, gulrófur og sykraðar valhnetur*

Humarsalat

*mango, chilli og döðlur*

Grafinn ærhryggvöðvi

*bláber, rauðrófur, klettasalat, karamelliseraður rauðlaukur og trufflu majónes*

### Aðalréttir

Hamborgari 150 gr.

*beikon, portóbellósveppir, karamelliseraður rauðlaukur, sinnepsfræ og chilimajónes*

Fiskur dagsins

*Sá ferskasti í dag*

Humar og andasalat

*appelsína, bok choy, ristuoð fræ og sellerí*

Lambalæri

*kartöflumauk, rófur, rauðrófur og rauðrófugljái*

### Eftirréttir

Skyr

*bláber, bláberjaís og hvítt súkkulaði*

Volg súkkulaðikaka

*kyrrfrystur heslihnetuís og kryddsoðnar perur*

Hópurinn getur valið forrétt og aðalrétt á 4.390 kr á mann

Hægt er að bæta við eftirrétti fyrir 1.400 kr





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

Athugið að panta þarf af hópamatseðlum með 2 vikna fyrirvara, ef pantað er með styttri fyrirvara áskiljum við okkur rétt að gera breytingar á matseðli.

Vinsamlegast takið fram ef einhver í hópnum er með einhvers konar fæðuþöpol, ofnæmi eða er grænmetisæta eða vegan með góðum fyrirvara.

Opnunartími veitingastaðarins er sem hér segir:

Sumaropnunartími 1.júní – 31.ágúst

Morgunmatur 07:00 – 10:00

Hádegisverður 12:00 – 15:00

Kvöldverður 18:00 – 22:00

Vetraropnunartími 1. september – 31. maí

Morgunmatur 08:00 – 10:00

Hádegisverður 12:00 – 15:00

Kvöldverður 18:00 – 22:00





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Evening Group Menus

*Minimum 10 people*

Valid from 1. May 2017 to 30. April 2018

### Starters

Shellfish soup

*langoustine, scallop and blue mussel*

Vegetable purée soup

*cream cheese and pickled vegetables*

Langoustine salad

*mango, chili and dates*

Cured sheep fillet

*blueberries, beetroots, rucola, caramelized red onion and truffle mayonnaise*

### Main courses

Blackened cod

*mashed potatoes, roasted cauliflower, pickled pearl onion and langoustine froth*

Fish of the day

*the freshest fish available*

Chicken breast

*potato terrine, portobello mushrooms, parsnip purée and wild mushroom sauce*

### Desserts

Skyr

*blueberries, blueberry ice cream and white chocolate*

Warm chocolate cake

*hazelnut parfait and spiced poached pears*

Chocolate mousse

*raspberries and raspberry ice cream*

**The group chooses one starter, main course and dessert**

**Price ISK 8.200 ISK per person**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Evening Group Menus

*Minimum 10 people*

### Starters

Hot smoked goose breasts  
*duck leg, wild mushroom barley and blueberries*

Beef Carpaccio  
*lime jelly, dried tomatoes, parmesan and pepperi mayonnaise*

Ceviche  
*salmon, scallop, blue mussel, flounder, roasted peppers, saffron mayonnaise and yuzu granite*

### Main courses

Beef tenderloin  
*rösti potatoes, sunchokes purée, pickled sunchokes and red wine glaze*

Lamb duo  
*lamb fillet, pressed shoulder of lamb, potato Pave, beetroots, turnip and beetroot glaze*

Duck breast and slow cooked duck leg  
*potato terrine, grilled bok choy and orange glaze*

### Desserts

Skyr  
*blueberries, blueberry ice cream and white chocolate*

Warm chocolate cake  
*hazelnut parfait and spiced poached pears*

Chocolate mousse  
*raspberries and raspberry ice cream*

**The group chooses one starter, main course and dessert**

**Price ISK 8.900 ISK per person**

**4 course meal menu, chef's choice**

**Price ISK 9.500 ISK per person**

**5 course meal menu, chef's choice**

**Price ISK 10.500 ISK per person**





# HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

## Lunch Group Menus

*Minimum 10 people*

### Starters

Shellfish soup

*langoustine, scallop and blue mussel*

Vegetable purée soup

*cream cheese and pickled vegetables*

Beetroot salad

*beetroots, turnips and caramelized walnuts*

Langoustine salad

*mango, chili and dates*

Cured sheep fillet

*blueberries, beetroots, rucola, caramelized red onion and truffle mayonnaise*

### Main courses

Hamburger 150 gr.

*bacon, portobello mushrooms, caramelized red onions, mustard seeds and chili mayonnaise*

Fish of the day

*the freshest fish available*

Langoustine and duck salad

*orange, bok choy, roasted seeds and celery*

Leg of lamb

*mashed potatoes, turnip, beetroot and beetroot glaze*

### Desserts

Skyr

*blueberries, blueberry ice cream and white chocolate*

Warm chocolate cake

*hazelnut parfait and spiced poached pears*

**The group chooses one starter and main course. Price ISK 4.390 ISK per person**

**The price for adding dessert is 1.400 ISK per person**





## HÓTEL HÚSAFELL RESTAURANT

Please note that we need to receive an order for the group menu two weeks before arrival, if ordered later we reserve the right to make changes to the menu.

Please let us know as soon as possible if anyone in the group has allergies or intolerance of some sort. Also if there is a vegetarian or vegan in your group.

### Opening hours

Summer 1<sup>st</sup> of June – 31<sup>st</sup> of August

Breakfast 07:00 – 10:00

Lunch 12:00 – 15:00

Dinner 18:00 – 22:00

Winter 1<sup>st</sup> of September – 31<sup>st</sup> of May

Breakfast 08:00 – 10:00

Lunch 12:00 – 15:00

Dinner 18:00 – 22:00

