HÓTEL
REYKJAVÍK
ASKJA

FERMING 2027

BRUNCH

- Nýbakað brauð, pestó, hummus og smjör
- Sveitaskinka og ítölsk spægipylsa
- Reyktur lax með piparrótarsósu
- Grafinn lax með graflaxsósu
- Bruschetta með tómötum og mozzarella
- Parmaskinka með melónu
- Grískt salat
- Smáborgarar
- Kjúklingaspjót
- Beikon, pylsur, bakaðar baunir og eggjahræra
- Egg Benedict
- Amerískar pönnukökur
- Kaffi, te og gos

Verð á mann 7.500 kr.

UNGLINGURINN

- Smáborgarar
- Vefjur með rifnu svínakjöti
- Smápítsur
- Kjúklingaspjót
- Kjúklinganaggar
- Nautaspjót með béarnaise-sósu
- Grænmetisvorrúllur
- Maki-eldfjallarúlla með surimi, vorlauk og tempura-rækjum
- Sojasósa, wasabi og engifer
- Ferskir niðurskornir ávextir
- Ís og litlir kleinuhringir
- Kaffi, te og gos

Verð á mann 8.500 kr.

HÓTEL
REYKJAVÍK
ASKJA

KAFFIBOÐ

- Snittur – þrjár tegundir
- Brauðterta
- Heitur brauðréttur
- Flatkökur með hangikjöti og baunasalati
- Flatkökur með reyktum laxi og eggjasalati
- Marengsterta
- Súkkulaði- og gulrótarkökubitar
- Kleinur
- Ferskir niðurskornir ávextir
- Kaffi, te og gos

Verð á mann 7.500 kr.

ALLT Í STEIK

- Lambalæri með tímíani og hvítlauk
- Kalkúnabringa með salvíusmjöri
- Vegan Wellington
- Kartöflugratín
- Rótargrænmeti
- Béarnaise-sósa
- Rauðvínsgljái
- Grískt salat
- Rauðbeðusalat
- Ferskt laufsalat
- Ferskir niðurskornir ávextir
- Litlir kleinuhringir
- Kaffi, te og gos

Verð á mann 8.500 kr.

Innifalið er 11% VSK.
Afbókanir þurfa að berast með 72 tíma fyrirvara.
Verð gilda til 31. maí 2027. Verð geta breyst án fyrirvara.