



Hótel Húsafell Restaurant

Hópamatseðlar

Gilda frá 1.júní 2020 til 31.maí 2021

Skilmálar

Hópamatseðlar eru fyrir lágmark 10 manns.

Pantaður er sami matseðill fyrir allan hópinn, valinn er einn forréttur, einn aðalréttur og einn efitréttur.

Vinsamlegast takið fram ef einhver í hópnum er með einhvers konar fæðuþol, ofnæmi eða sérþarfir með góðum fyrirvara.

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

Opnunartími veitingastaðarins

Sumaropnun 1.júní til 31.ágúst

Morgunmatur 07:00 – 10:00

Hádegismatur 12:00 – 14:00

Kvöldverður 18:00 – 22:00

Vetraropnun 1.september til 31.maí

Morgunmatur 08:00 – 10:00

Hádegismatur 12:00 – 14:00

Kvöldverður 18:00 – 22:00





HÓTEL HÚSAFELL

Hádegis hópamatseðill

Forréttir

Grænmetissúpa

Brauðteningar, marinerað grænmeti og jurtir

Skelfisksúpa

Humar, hörpuskel og sýrður fennill

Sesar Salat

*Romaine salat, brauðteningar, parmesan, agúrkur og sesardressing
Bættu við kjúkling fyrir 300 kr*

Aðalréttir

Hamborgari 150 gr.

*Iceberg salat, rauðlaukur, steiktur laukur, tómatur, japanskt mæjónes, grillsósa og cheddar
Bættu við beikoni fyrir 300 kr*

Fiskur dagsins

Ferskasti fengur dagsins

Kjúklingabringa

Kál í hvítvíni og jurtum, kartöflumauk og sítrussósa

Eftirréttir

Skyr og hvítt súkkulaði

Skyr og hvítsúkkulaðikrem, rabbarbari, anís & sorbet

Blondie

Ljós skúffukaka, sítrónukrem, og ís

Tveggja rétta hádegisverður (forréttur og aðalréttur),

4.490 kr. á mann.

Bætið við eftirrétti fyrir 1.400 kr.





HÓTEL HÚSAFELL

Kvöld matseðill 1

Forréttir

Grænmetissúpa

Brauðteningar, marinerað grænmeti og jurtir

Skelfisksúpa

Humar, hörpuskel og sýrður fennill

Volgt geitaostasalat

Laufsalat, truffle ediksósa, ristað brauð, grillaður geitaostur og sýrður laukur

Aðalréttir

Bakaður lax

Kremað bygg, rôtargrænmeti, sýrður laukur og sinnepsfræ

Fiskur dagsins

Ferskasti fengur dagsins

Kjúklingabringa

Kál í hvítvíni og jurtum, kartöflumauk og sítrussósa

Eftirréttir

Skyr og hvítt súkkulaði

Skyr og hvítsúkkulaði krem, rabarbari, anís & sorbet

Pistasíu Crème Brulée*

Kaffikex, ber og ís

Súkkulaðifrauð*

Fáfnisgras, ber, heslihnetur og ís

8.600 kr. á mann.





Kvöld matseðill 2

Forréttir

Volgt geitaostasalat

Laufsalat, trufflu ediksósa, ristað brauð, grillaður geitaostur og sýrður laukur

Nautabynnur

Parmesan, heslihnetur, klettasalat og heslihnetumæjónes

Grafinn og hægeldaður lax

Piparrót, rúgbrauð, sólselja, sýrður rjómi og karsi

Aðalréttir

Nautalund

Fondant kartafla, villtir sveppir, brokkólíni og viskísósa

Lamba hryggvöðvi og hægelduð síða

Fondant kartafla, laukar, bakaður hvítlaukur, nípa og sérrísósa

Andabringa og hægeldað andalæri

Kartöflumauk, rauðrófur, hindber og gastrique sósa

Bakaður Þorskhnakki

Seljurót, bókhveiti, steikt og marinerað grænkál, steinselja og ostrusósa

Eftirréttir

Skyr og hvítt súkkulaði

Skyr og hvítsúkkulaði krem, rabbarbari, anís & sorbet

Pistasíu Crème Brulée*

Kaffikex, ber og ís

Súkkulaðifrauð*

Fáfnisgras, ber, heslihnetur og ís

Blondie

Ljós skúffukaka, sítrónukrem, og ís

9.300 kr. á mann





Upplifun

Fjögurra rétta kvöldverður að vali matreiðslumannsins.
9.900 kr. á mann.

Fimm rétta kvöldverður að vali matreiðslumannsins.
10.900 kr. á mann.





HÓTEL HÚSAFELL

Umhverfisvæni seðillinn

Forréttir

Grænmetissúpa

Brauðteningar, marinerað grænmeti og jurtir

Volgt geitaostasalat

Laufsalat, truffle ediksósa, ristað brauð, grillaður geitaostur og sýrður laukur

Sesar salat

Romaine salat, brauðteningar, parmesan, agúrkur og sesardressing

Aðalréttir

Kremað bygg

Grillað romaine salat, sýrður laukur og rôtargrænmeti

Kjúklingabaunir og spergilkál (Grænkeravænt)

Maukaðar kjúklingabaunir, sætar kartöflur, spergilkál, bókhveiti, karrý, furuhnetur, epli og ediksósa

Eftirréttir

Krapís og ávextir

Tvennskonar krapísar ásamt berjum og ávöxtum

Pistasíu Crème Brulée*

Kaffikex, ber, heslihnetur og ís

Súkkulaðifrauð*

Fáfnisgras, ber, heslihnetur og ís

*Pistasíu Crème Brulée og Súkkulaðifrauð er eingöngu afgreitt á kvöldin.

Tveggja rétta hádegssiverður (forréttur og aðalréttur).

4.490 kr á mann.

Bætið við eftirrétti fyrir 1.400 kr.

Þriggja rétta kvöldverður.

8.550 kr. á mann.

