

# 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 - Bresaoia, 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 sitrónumbúðing 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

# 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. Innfalið 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

### 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 lakkris.

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, súkkulaðisprenjum 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 röstí 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 bernaise.

Verð 12.500 kr. á mann

## STEIKARHLAÐBORÐ

Fyrir min 50 manns

- Grillaðar nautalundir í trufflumarineringu.
- Kryddjurtamarineruð kalkúnabringa.
- Brasseraður lambabógur í lambasoðgljáa með hvítlauk og blóðbergi.
- Bakaðar kartöflur með ostagratínsósu, steinselju og sharlott.
- Rauðrófusalat með fennel, shitake 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.
- Sósur - Chemicurri, Bernaise, 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