

Hlaðborð Hótel Edda Akureyri 2010 / Buffet in Hótel Edda Akureyri 2010

Kaldir forréttir

Grafin lax með sinneps-og hunangssósu
Cured salmon with mustard-and honey sauce

Reyktur silungur með hvítlauksjógurtsósu
Smoked trout with garlic yoghurt sauce

Sjávarfangspaté
Seafood paté

Villibráðarpaté með rifsberjahlaupi
Game Paté with red currant jelly

Síldarsalöt (karrý, rauðvíns, lauk, rússa og ítalskt)
Herring salad's (curry, red wine, onion, russian, italian)

Reyktur svartfugl með bláberjasósu
Smoked Guillemont with blueberry sauce

Hrá hrefna með vasabi og soya
Raw minke whale with wasabi and soya

Kaldir aðalréttir

Reykt grísakjöt
Smoked leg of pork

Heitir aðalréttir

Súpa dagsins
Soup of the day

Kryddsoðin bláskel úr Hrísey
Boiled blue mussel with herbs

Ofnbakaður lax með límónu og dilli
Oven baked salmon with lime and dill

Gufusoðin saltfiskur með bræddu smjöri
Steamed salted cod with melted butter

Lambalæri með brúnni sósu
Leg of lamb with stock sauce

Kjúklingur að hætti hússins
Chicken of the house

Grænmetisréttur
Vegetables course

Bakaðar kartöflur
Baked potatoes

Gratineraðar kartöflur

Potatoes gratin

Grænmetishrísgrjón
Rice with vegetables

Heit tómatsósa
Warm tomato sauce

Rauðvínssósa
Red wine sauce

Sveppasósa
Mushrooms sauce

Béarnaise sósa
Béarnaise sauce

Eftirréttir

Heit rabarbara kaka
Warm rhubarb cake

Súkkulaði mousse
Chocolate mousse

Skyrkaka með bláberjum
Skyr cake with blueberries

Skyr með rjómaþlandi
Skyr with cream

Ferskir ávextir
Fresh fruit

Íslenskar pönnukökur
Icelandic pancakes

Heimalagaður ís
Homemade ice cream

Krækiberjasósa
Crow berry sauce

Rabarbarasósa
Rhubarb sauce

Matseðill

Forréttir / starters

Sjávarfangssúpa
Seafood soup

Súpa dagsins
Soup of the day

Graflax og reyktur silungur
með sinneps-hungangssósu
*Cured salmon and smoked trout
with mustard and honey sauce*

Reyktur svartfugl með salati og bláberjasósu
Smoked Guillemont with salad and blue berries sauce

Ferskt salat með furuhnetum og vinagrettu
Fresh salad with pine nut vinagrette

Aðalréttir / Main course

Dill-og lime gratineraður lax með grænmetishrísgrjónum
Dill-and lime gratin salmon with rice and vegetable

Gufusoðin saltfiskur með kartöflum og bræddu smjöri
Steamed salted cod with potatoes and melted butter

Grænmetisbuff með hrísgrjónum og tómatsósu
Vegetarian dish with rice and tomatoes sauce

Marineruð lambasteik með steiktum kartöflum og rauðvínssósu
Herb leg of lamb with pan fried potatoes and red wine sauce

Ofnbökuð kjúklingabringa með salati, furuhnetum og graskersfræjum
Oven baked chicken with salad, pine nuts and pumpkin seeds

Eftirréttir

Súkkulaði mousse með ávöxtum og þeyttum rjóma
Chocolate mousse with fresh fruits and whipped cream

Skyrkaka með berjum og þeyttum rjóma
Skyr cake with berries and whipped cream

Blandaður ís með sósu og þeyttum rjóma
Mixed ice cream with whipped cream

Íslenskir ostar með sultu og kexi
Icelandic cheese with jam and crackers