

Hópmatseðlar 2011

Hótel Edda ML Laugarvatn, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

ML 01

Marínerað nautakjöt með blönduðu salati
Ofnbökuð bleikja með kryddjurta- og hvítlaukssmjöri
Skyr með rjóma

ML 02

Salat með ólífum og feta osti
Lambalæri með gratíneruðum kartöflum og kryddjurtasósu
Súkkulaðikaka með rjóma

ML 03

Tómata- og grænmetissúpa með nýbökuðu brauði
Pönnusteiktur steinbítur með sinnepssósu, kartöflum og grænmeti
Rabbabarabaka með ís og vanillusósu

Hótel Edda ÍKÍ Laugarvatn, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

ÍKÍ 01

Salat með feta osti, ólífum og tómtum
Svínakjöt með grænmeti og brúnsósu
Ís með ávöxtum og þeyttum rjóma

ÍKÍ 02

Fiskipaté með salati
Lambalæri með bökuðum kartöflum og sveppasósu
Súkkulaðikaka með þeyttum rjóma

ÍKÍ 03

Tómatsúpa

Smjörsteiktur silungur með kaperssósu

Ostakaka með þeyttum rjóma

Hótel Edda ÍKÍ Laugarvatn, hádegisverðarseðill fyrir hópa 2011

ÍKÍ 04

Sjávarréttasúpa með brauði

ÍKÍ 05

Rjómalöguð aspassúpa

Pönnusteikt ýsa með kartöflum og grænmeti

ÍKÍ 06

Rjómalöguð sveppasúpa

Lasagne með brauði og blönduðu salati

Hótel Edda Skógar, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

SK 01

Hið rómaða hlaðborð Skóga:

Úrval forréttar, fisk- og sjávarréttar, kjötréttar, grænmetis og eftirréttar.

Hótel Edda Vík, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

Vík 01

Rjómalöguð hvannarsúpa

Pönnusteikt bleikja með steinseljurótargratíni, rötargrænmeti og hvítvínssósu

Eplakaka með rjóma

Vík 02

Rjómalöguð hvannarsúpa

Heilsteikt lambalæri á ofnsteiktu grænmeti með villisveppasósu og gratínkartöflum

Ostakaka á desertkremi

Hótel Edda Vík, hádegisverðarseðill fyrir hópa 2011

Vík 03

Rjómalöguð hvannarsúpa

Steikt bleikja með grænmeti, soðnum kartöflum og hvítvínssósu

Vík 04

Íslenskt hangikjöt með grænum braunum, rauðkáli, rófum, kartöflum og uppstúf

Vík 05

Rjómalöguð hvannarsúpa

Pönnusteiktur steinbítur með rauðlauk, papriku, sveppum, hollandaisesósu og soðnum kartöflum

Hótel Edda Nesjaskóli, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

NE-01

Sjávarréttahlaðborð með úrvali heitra og kaldra sjávarréttanna

Súpa og eftirréttir

Hótel Edda Neskaupstað, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

Nes 01

Villisveppasúpa

Kjúklingabringa með bulgur korni og rauðvínssósu

Heimalagaður vanilluís með bláberjum og karamellusósu

Nes 02

Kjötsúpa

Pönnusteikt þorsflök með byggotto og estragonsósu



Heimalagaður vanilluís með bláberjum og karamellusósu

Nes 03

Grænmetissúpa

Gufusoðin ýsuflök með bakaðri kartöflu og rækjusósu

Heimalagaður vanilluís með bláberjum og karamellusósu

Hótel Edda Egilsstaðir, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

ME 01

Heimatilbúið sjávarréttapaté með kryddjurtasósu, salati og ristuðu brauði

Lambalæri með grænmeti og kartöflum dagsins

Súkkulaðikaka með þeyttum rjóma

ME 02

Súpa dagsins

Ofnbakaður þorskur með grænmeti og kryddjurta-kartöflumús

Heimabökuð Hjónabandssæla með þeyttum rjóma

Hótel Edda Eiðum, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

EI 01

Sítrónugljáð sjávarréttapaté með fersku salati

Steikt svínakjöt með kartöflum og ferskju bragðbættri rauðvínssósu

Gljáður Eiða rabarbari með rabarbara sorbet

EI 02

Rjómalöguð sveppasúpa

Steinbítur maríneraður í ferskum kryddjurtum með osta risotto og anís bragðbættri gulróta- og tómatsósu

Gljáður Eiða rabarbari með rabarbara sorbet



www.hoteledda.is

Hótel Edda Stórutjarnir, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

ST 01

Blómkálssúpa

Steikt svínakjöt með kartöflum og grænmeti

Ostakaka

ST 02

Villibráðapaté með bláberja vinaigrette

Pönnusteiktur lax með hrísgrjónum og grænmeti

Skyr með rjóma og bláberjum

ST 03

Sjávarréttasúpa

Steikt lambakjöt með bökuðum kartöflum

Ís með blönduðum ávöxtum

Hótel Edda Akureyri, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

Úrval forrétta, fisk- og kjötrétta, grænmetis og eftirrétt.

Hótel Edda Laugarbakki, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

LB 01

Blaðlauks- og kartöflusúpa

Bakaður saltfiskur með hvítvínssósu

Ostadiskur

LB 02

Rækjusalat

Ofnsteiktur lambaskanki með soðgljáa

Súkkulaðimús

LB 03

Hangikjöt með melónu



Silungur með sítrónusósu
Berjaskyrbúðingur

Hótel Edda Laugar Sælingsdal, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

LS 01

Reyktur lax og sjávarréttapaté á salatbeði með piparrótarsósu
Lambasteik með kryddjurtum, pönnusteiktum kartöflum og blönduðu grænmeti
Volg eplabaka með vanilluís og bláberjasósu

LS 02

Rjómalöguð grænmetissúpa með nýbökuðu brauði
Ofnbakaður þorskur með hrísgrjónum, fersku salati og hvítvínssósu
Blandaður ís með þeyttum rjóma og súkkulaðisósu

Hótel Edda Ísafjörður, kvöldverðarseðill fyrir hópa 2011

HÍ 01

Sumarleg mauksúpa með heimabökuðu brauði og smyrjum
Eldisþorskur með rauðrófubyggi og soyagljáa
Rúsínuklattar með vanilluís og bláberjasósu

HÍ 02

Saltfiskssalat með balsamic vinagrette
Lambalæri með lambasoðkjarna og rôtargrænmeti
Rababarpæ með kókósís

HÍ 03

Volg lundabringa með bláberjavinagrette
Gratíneraður saltfiskur með kartöflumskífum og lauk
Skrý með bláberjum

HÍ 04

Hægelduð bleikja með kryddaðri kotasælu



www.hoteledda.is

Steinbítur með mangórósapiparsósu og kremuðu byggi
Heimabökuð Hjónabandssæla með rababarakrapís