

Veislurnar okkar

Hvort sem þú þarft sal fyrir minni eða stærri veislur, þá er Ísafold Lounge & Bar rétti staðurinn. Salurinn hentar fyrir fjölbreytta viðburði, og við bjóðum upp á frábært úrval af mat og drykk.

ÍSAFOLD
LOUNGE & BAR

Veislurými

Veitingastaður.....
Fundarherbergi.....
Fundarherbergi & spa.....

Veislusalur

60
14
14

Móttaka

80
20
20



Fundarherbergi

Fyrir 10 - 20 gesti

Smáréttir, 10 einingar á mann
Verð 8.199 kr. á mann

Smáréttir, 15 einingar á mann
Verð 10.999 kr. á mann

Veitingastaður

Fyrir 30 - 80 gesti

Smáréttir, 10 einingar á mann
Verð 8.199 kr. á mann

Smáréttir, 15 einingar á mann
Verð 10.999 kr. á mann

3ja rétta matseðill
Verð 17.399 kr. á mann

Innifalið með veislusal er borðbúnaður,
uppstilling á veislusal og hljóðkerfi.



Fundarherbergi + spa

Fyrir 10 - 20 gesti

Smáréttir, 10 einingar á mann
Verð 10.799 kr. á mann

Smáréttir, 15 einingar á mann
Verð 13.499 kr. á mann

Innifalið með fundarherbergi er skjávarpi,
uppsetning á rýmiog borðbúnaður.
Innifalið með spa aðgangi eru handklæði
og sloppar.

Verðskrá

Fundarherbergi	31.200 kr.
Fundarherbergi + spa	55.000 kr.
Veitingastaður	85.000 kr.

Matur & drykkir

Ísafold Lounge & Bar býður upp á fjölbreyttan mat og gott úrval drykkja. Staðurinn er fullkominn fyrir hvers kyns viðburði, bæði litla og stóra.

ÍSAFOLD
LOUNGE & BAR

Smáréttir

Miðað við 10 einingar á mann, hægt er að fá vegan sæðil.

- Nautafillet "tataki style", rucola pesto, furuhnetur, parmesan ostur.
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili.
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, döðlum og appelsínuzest.
- Rifinn grís á sesambrauði "steamed bun" með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku.
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöfllu með avókadókremi, granateplum og sólselju.
- Gljáðir kjúklingaleggir í kókos-hnetusósu með kóríander og lime.
- "French Toast" - smjörsteikt eiggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur.
- Súkkulaðitruffla með blóðappelsínuganache og hnetupralín.

Verð 5.900 kr. á mann

Smáréttir

Miðað við 15 einingar á mann, hægt er að fá vegan sæðil.

- Rísottó krókettur með villisveppum, mozzarella osti og bökðu hvítlauks aioli með steinselju
- Nautafillet "tataki style", basil pesto, rucola, furuhnetur, parmesan ostur
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, döðlum og appelsínuzest.
- Rifinn grís á sesambrauði "steamed bun" með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku.
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöfllu með avókadókremi, granateplum og sólselju.
- Gljáðir kjúklingaleggir í kókos-hnetusósu með kóríander og lime.
- "French Toast" - smjörsteikt eiggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur.
- Grillaður kálfahryggvöðvi, villisveppakrem, sólkjarna-sesamraspur, graslaukur
- Súkkulaðitruffla með blóðappelsínuganache og hnetupralín
- Mönðlukaka, sítrónubúðingur og hindber.

Verð 8.750 kr. á mann

3ja rétta matseðill

Hægt að velja um kjöt eða fisk

Smakk: Smáréttir að hætti NOMY

Forréttur: Humarhalar með seljurótar- og eplaremúlaði, dill og epla vinaigrette og kryddjurtum.

Aðalréttur: Steikt andabringa með sólberja- og rauðrófukremi, shiitake sveppum, perlulauk, vatnakarsa og andasoðgljáa, ásamt andalæraconfit eða ofnbökuð bleikja með möndlusmjöri og sítrónu.

Eftirréttur: Valrhona súkkulaðikúla með Tanariva mjólkursúkkulaði ganache, hindberjum, sorbet, súkkulaðisprenjum og heitri Manjari súkkulaðisósu.

Verð 15.500 kr. á mann

Drykkir

Happy Hour verð

Kranabjór

Verð 950 - 1100 kr.

Rauðvín eða hvítvín hússins (glas)

Verð 1100 kr.

Fordrykkir fyrir hópa

Hægt er að velja á milli Limoncello Spritz, Gin & Tonic eða Negroni

Verð 1650 kr.

Ef um er að ræða óþol, ofnæmi eða sérstakar þarfir, hvetjum við gesti til að hafa samband við okkur fyrir frekari upplýsingar.