

BRUNCH

Nýbakað brauð, croissant, beyglur og pecan vínarbrauð

Anti pasto, pestó og hummus

Blandað álegg, tómatar og agúrkur

Úrval osta og blandaðir ávextir

Kjúklingaspjót oriental

Ferskt salat og sósur

HEITIR RÉTTIR

Blómkálsflan með sveppum, aspás og rjómaosti

Steiktar bratwurstpýlsur

Tortillur með kjúklingi

Kartöflur með beikon, maís og kotasælu

Ávaxtafyllt kalkúnabringa með estragonsósu

Cous cous og grænmeti

Kaffi, te

Epla- appelsínu-

og ananassafi

Lágmarksföldi 50 manns

Verð 12 ára og eldri: 3.950,- á mann

Verð 6-11 ára: 2.750,- á mann

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
E-mail: veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

LÉTT HÁDEGISVERÐAR HLAÐBORÐ

Súpa dagsins borin á borð ásamt nýbökuðu brauði

FORRÉTTIR

6 mismunandi grænmetis-, kjöt- og fiskréttir
með sósum og tilheyrandi meðlæti

AÐALRÉTTIR

Blandaðir ostagljáðir sjávarréttir

Lasagna

Eggjakaka Lorraine

Kaffi, te
og konfekt

Lágmarksföldi 50 manns

Verð: 3.950,- á mann

Verð 6-11 ára: 2.750,- á mann

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
E-mail: veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

LÉTT KVÖLDVERÐAR HLAÐBORÐ

FORRÉTTIR

Grafinn lax, heitreyktur lax, grænmetis sushi
Rækjur og hörpuskel í tómátvinaigrette
Villibráðasalat með melónum og furuhnetum
Nýbakað brauð, pestó og hummus

KALDIR AÐALRÉTTIR

Léttsteikt nautakjöt (roastbeef)
Kjúklingaspjót með engifer-chili sósu

HEITIR AÐALRÉTTIR

Lambalæri með ferskum kryddjurtum
Kalkúnabringa ávaxta- og spínatfyllt
Blandað grænmeti, úrval af meðlæti og sósum

Kaffi, te
og konfekt

Verð 12 ára og eldri: kr. 5.700 á mann

Verð 6-11 ára: kr. 3.990 á mann

Lágmarksföldi 50 manns

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
E-mail: veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

PINNA HLAÐBORÐ

- | | |
|--|---|
| 1. Vatnsdeigsbollur með túnfiskssalati | 17. Kjúklingaspjót tandoori |
| 2. Bleikjubiti með basil | 18. Kjúklingavængir með chilisósu |
| 3. Rækju- og tómatsalat | 19. Vorrúllur með grænmeti |
| 4. Silungahrogn á blinis | 20. Djúpsteiktur beikonpylsur |
| 5. Heitreyktur þorskur með hvítlaukssósu | 21. Kjötbollur í gráðostasósu |
| 6. Hörpuskels- og laxatartar | 22. Villibráðapaté |
| 7. Saltfiskur með mangó salsa | 23. Sörur |
| 8. Austurlenskar tígrískrækjur | 24. Kransakökubitar |
| 9. Djúpsteiktur rækjur | 25. Súkkulaðikaka |
| 10. Laxa-sushi | 26. Súkkulaðifrauð með berjum |
| 11. Grænmetis-sushi | 27. Súkkulaðihjúpuð jarðaber |
| 12. Túnfisks-sushi | 28. Fylltar vatnsdeigsbollur m/vanillukremi |
| 13. Skinkurúllur með rjómaosti | 29. Blandað grænmeti með ídýfum og sósum |
| 14. Nautagrillpinni barbeque | 30. Brokkolí og osta jalapeno |
| 15. Nautapynnur með pestó | 31. Ostabakki með vínberjum |
| 16. Ristað lamb með blóðbergi | 32. Ávaxtaspjót |

Að eigin vali. Lágmark 10 pinnar á mann.

10 pinnar 2.500 kr. á mann

12 pinnar 2.950 kr. á mann

20 pinnar 5.000 kr. á mann

25 pinnar 6.200 kr. á mann

Vín hússins: Rauðvín, hvítvín og freyðivín kr. 4.500 flaskan

Bjór kr. 800 glasið

Gos kr. 320 glasið

SMÁRÉTTA HLAÐBORÐ

Birkireyktur lax

Grafinn lax

Franskt sveitapaté

Rækjur og hörpuskel í kókos-karrysösu

Pastasalat með kalkún

Parmaskinka með melónu

Kjúklingabitar með kartöfluþráum

Ferskt salat með fetaosti og grænmeti

Djúpsteiktur rækjur

Ávaxtabakki með úrvali ávaxta og ávaxtaspjóti

Nýbakað brauð með pestó og tapenade

HEITIR RÉTTIR

Nautastrimlar á teini með barbequesösu

Kjúklingalundir Tandoori

Blóðbergskryddað lambaspjót

Grillsteikt grænmeti á teini

Fylltar kartöflur með beikon og osti

Lágmarksfjöldi 50 manns

Verð: 4.300,- á mann

Gos: 2 ltr. 830,-

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
E-mail: veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

SMÁRÉTTIR

1. Appelsínumarineruð lúða með grænmetisstrimlum
2. Indverskur karrý kjúklingaréttur
3. Gratineraðir sjávarréttir
4. Kryddlegnir lambapinnar
5. Hrísgrjónaréttur með grænmeti og sjávarfangi
6. Djúpssteiktur rækjur
7. Nautagrillpinnar barbeque
8. Fylltar vatnsdeigsbollur
9. Ferskt salat með melónum
10. Grafinn og reyktur lax
11. Villibráðapaté með hreindýra og gæsabitum
12. Grillaður risakræklingur
13. Valdir ostar og ávextir
14. Nýbakað brauð með pesto og tapenade

TAPASBRAUÐ MEÐ

15. risarækju
16. parmaskinku og melónu
17. tómata, tapenade og rjómaosti
18. marineruðum, sesamhjúpuðum kjúklingastrimlum
19. brie og rifsberjahlaupi
20. spænskri tortillu (eggjakaka með kartöflum og lauk)
21. lamba confit
22. heitreyktum steinbít með spínatkremi
23. villibráðapaté
24. saltfisk og mango salsa
25. kryddhjúpuðum kartöflusneiðum með sætkartöflumauki
26. nautabynnnum með basil og hvítlauk
27. smjörsteiktum sveppum með grænmetisduxel

Verð per stykki 450,-

Vín hússins: rauðvín, hvítvín og freyðivín 4.500,-

Bjór 800,- glasið. Gos 320,- glasið

KAFFI HLAÐBORD með marsipanertu

Marsipanerta með ávaxta- og súkkulaðifrómas

Marengs sælgætisterta

Ísterta

Döðluterta með bananarjóma

Súkkulaðikaka

Heit eplakaka

Brauðterta með rækjum

Heitur brauðréttur

Rúllutertubrauð með pepperoni, grænmeti

og Camembertfyllingu

Flatkökur

Úrval osta og ávaxta

Sörur, konfekt og jarðarber

Kaffi, te og kakó

Verð 12 ára og eldri: kr. 3.250

Verð 6-11 ára: kr. 2.250

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
E-mail: veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

KAFFI HLAÐBORD fyrir erfidrykkjur

Rjómaterta

Marengs sælgætisterta

Súkkulaðikaka

Formkökur, 2 tegundir

Brauðterta með rækjum

Brauðterta með skinku

Heitur brauðréttur

Heit eplakaka

Flatkökur

Pönnukökur með sykri

Kaffi/Te

Salur, dúkuð bord með rósum og öll þjónusta
Verð: 1.850 kr.

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
E-mail: veitingar@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK