

Fossatún – Hópmatseðill - Kvöldverður

Þegar pantaður er hópmatseðill þarf allur hópurinn. að panta það sama: aðalrétt og annaðhvort eftirrétt eða forrétt eða hvoru tveggja. Miðað er við um 15 manns. Sé tröllatapas valið kemur til greina að breyta samsetningu fyrsta og/ eða fjórða réttar, t.d. hagavagn í stað sveitavagns eða ís í stað skyrköku. Slík breyting þarf að vera fyrir allan hópin. Staðfest val þarf að liggja fyrir viku fyrir komu. Við bregðumst líka við séróskum s.s. grænmetisréttum eða fyrir börn.



Forréttir

Sveitavagninn (stór) 1300

Reyktur lax á heimabökuðu rúgbrauði með rauðu pestó, capers, ætipistli, rauðlauk, basilolíu, piparrótarsósu og steinselju.

Hagavagninn (stór) 1300

Hangikjöt á heimabökuðu rúgbrauði með rauðu pestó, eggj, tómát, peru, aspás, döðlum, piparrótarsósu og steinselju.

Caprese salad 1200

mozarellakúlur, kirsuberjatómatar, basil og balsamic dressing.

Sveppasúpa 1000

Sherrylöguð með rjóma.

Aðalréttir

Lambafillet 3900

200 gr. kryddlegið að hætti hússins, með hunangsgljáðum gulrótum, sveppasósu og sætkartöflumús og salati.

Kjúklingabringa 3400

með austurlenskri áferð, hunagns og balsamik steiktu grænmeti, kaldri engifersósu og sætkartöflumús

Laxafillet 3400

Með rjómasoðnu grænmeti (rifnar gulrætur, sveppir og púrrulaukur), hunangsgljáðum gulrótum, salati og sætkartöflumús.

Eftirréttir

Skyrkaka - með berjum og hindberjamauki. 900

Ís hússins - staðbundinn með ferskum ávöxtum. 900

Tröllatapas

Fjögurra rétta ferðalag fyrir bragðlaukana. Samvaldir réttir, staðbundið hráefni og alþjóðleg matargerð.



Staðbundið Tröllatapas

3900

Hagavagn – hangikjöt á heimabökuðu rúgbrauði með rauðu pestó, eggjum, tómata, peru, aspasi, döðlum og steinselju.

Sveppasúpa – sherrylöguð með rjóma.

Lambaglás – hægeldað lambakjöt kryddað með sinnepi, papriku og rósmarin með kartöflum, sveppum og sellery ásamt hunangsgljáðum gulrótum, spældu eggjum og salati.

Ís úr héraði – hvítsúkkulaði með ferskum ávöxtum.

Hefðbundið Tröllatapas

3900

Sveitavagn - reyktur lax á heimabökuðu rúgbrauði með rauðu pestó capers, ætíþistli, rauðlauk, basilolíu, piparrótarsósu og steinselju.

Lambagúlassúpa – lambakjöt með gulrót, tómata, lauk, papriku, karröflu og dásamlegum kryddum.

Plokkfiskur – gratineraður með osti og bernése ásamt hunangsgljáðum gulrótum, salati og heimabökuðu rúgbrauði og smjöri.

Skyrkaka – með berjum, hindberjasósu og þeyttum rjóma.

Kaffi/Te fylgir svo og brauð og smjör fylgja öllum réttum.

Einnig gefst kostur á afbragðs upplifun og afþreyingu: Þjóðsöguganga, Tröllaganga, Náttúruganga & Tröllaleikir. Í kvöldverðarsalnum er vínylplötusafn og ef vel er farið að gestgjöfum þá spila þeir óskaplötur gesta.

Þá er náttúran sem blasir við út um gluggann og af pallinum, einstök:

Tröllafossar, síbreytilegir eftir árstíma, veðurfari og tíma dags.

Hvítvín og/eða rauðvínsglas með hópmatseðli: 900 kr.