

### Forréttir

Villigæsasúpa með sveppakremi, úrval af síld, reyktur og grafinn lax, gæsa carpaccio, jóla lifrarkæfa, sjávarréttar paté, birkireykt og tvíreykt hangikjöt að hætti Skólabrúar. - Sítrónu- hvítlauks- og piparrótar dressing, hunangs-sinnep sósa og chantilly sósa. - Toast melba, rúg- og laufabrauð.

### Aðalréttir

Lyngkryddað lambalæri, rifjasteik með puru, hunangsristaður kalkúnn, ofnbakaður saltfiskur og pönnusteiktur silungur.

### Meðlæti

Sykur brúnaðar kartöflur, hasselback kartöflur, ofnbakað grænmeti, heimagert rauðkál, epla chutney, rauðvíns-, sveppa-, kryddjurta- og citrussósa. - Waldorfsalat, ferskt salat, kartöflusalat,

### Eftirréttir

"Ris à l'amande", hvít súkkulaðimús, skyrkaka, súkkulaðikaka, ávaxtaborð og súkkulaðigosbrunnur

*Merry  
Christmas*



### **Appetizers**

Wild Goose soup with mushroom cream, selection of herring, smoked and cured salmon, goose carpaccio, Christmas pate, seafood pate, birch smoked lamb a la Skólabrú. - Citric garlic and horseradish dressing, honey mustard sauce and chantilly sauce. - Melba Toast, rye and Christmas bread (laufabrauð).

### **Main**

Lyng spiced lamb, brittle pig roast, honey roasted turkey, oven-baked and fried trout.

### **Side dishes**

Sugar browned potatoes, hassel back potatoes Oven baked vegetables, homemade red cabbage, apple chutney, a wide variety of sauces. - Waldorf salad, fresh salad, potato,

### **Desserts**

"Ris à l'Amande", white chocolate mousse, "Skr" cake, chocolate cake, fruit and chocolate fountain

*Merry  
Christmas*