

# Sjálvtøkuborð

# TAÐ KENDA

Skeljadjórasalat

Toskur á salati og karrydipp

Parmaskinka

við melón

Royktur laksur

við urtadippi

Pastasalat

við pesto og høsnakjoti

Blandað salat

## Carvery

Piparbakaður laksur

við sætum kili

Lakað høsnakjöt

stokt við grønmeti

Smábúffar

við leyki og soppum

Salatborð

Gratinerað grønmeti

Kryddstokt eplir

Rómaeplir

Jarðberjaterta

Ymisk sløg av breyði og smør

Maturin verður borðreiddur á fótum.

Í minsta lagi 20 fólk.

*Hotel Foroyar* ★★★★★

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo

Matskrá

# MÓTTØKUR

## Móttøka

Á

Smáar tvíflísar

Grønmetisbitar

Grissini

Munnbitar

Smákøkur

## Móttøka

Vatn

4 sløg av canapé

Grønmetisbitar

Fruktspjót

Søtt

## Móttøka

Hav

5 ymisk sløg av norðurlenskum  
brellbitum

Rabarbugreytur

Smákøkur

Í minsta lagi 20 fólk

*Hotel Foroyar* 

Est. 1933

Tel 317500 · [hotelforoyar.fo](http://hotelforoyar.fo)

# Matskrá

# BRONSJ

Tomatsalat

Jamón skinka

Ymiskar italskar pylsur

Ymiskir ostar

Royktur laksur

Bønir í tomatsós

Grønmetistertur

Salatborð

Frukt

Smoothie

Súltutoy

Nutella

Gratineraðar tomatir

Stokt epli

Eggjagratin við royktum fleski

Stokt grønmeti

Pannukøkur við siropi

Piparbakaður laksur

Heilstokt oksasneið

Bronsjpylsur

Smákøkur

Heimabakað køka

Grovt breyð, ljóst breyð, brotbreyð,  
flutes og smør

Í minsta lagi 20 fólk

*Hotel Foroyar* ★★★★★

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo

Matskrá

# DAGVEITSLA

## Bruchetta

Jamón skinka

Grønmeti

## Tapas

Jamón skinka

við salati og parmesan osti

Dampaður toskur

við karrydippi

Royktur laskur

við wasabi og avokado

## Carvery

Neytasteik

í soðsós og sauté

Piparbakaður laksur

við sötum kili

Lakað høsnakjöt

stokt við grønmeti

Smábúffar

við leyki og soppum

Salatborð

Gratinerað grønmeti

Kryddstokt epli

Rómaepli

Jarðberjaterta

Ymisk sløg av breyði og smør

Í minsta lagi 20 fólk

*Hotel Foroyar* ★★ ★★ ★★

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo

## Matskrá

# KLEYNNSVARÐI

Privat

### Forrættir

Rimmaður toskur  
við súltaðum reyðleyki  
og ertrapuré

Brankað jákupsskeljakrem  
við djúpstoktum blomkáli  
og dildolju

Linroyktur laksur  
við urtakremi og smásalati

Dampaður toskanakki  
við rækjubisque

Suðurlendsk fiskasúpan

### Høvuðsrættir

Føroyskt lambstjógv  
urtrakryddað og stokt í øli  
við rótfruktum og soðsós

Seinstokt oksasteik  
við skógarsoppum og pastinakkpuré

Urtafyllt svínalundir  
við savoykálkremi og royktum fleski

Laksur av grillini  
við smáurtum og grønkálkremi

### Omaná

Mandlukøka  
við hindberjakremi  
og mandlukrotum

Heimagjörd lavasjokoláta  
við kompotti og krapa

Kvarkbudingur  
við myntuáisi og rabarbum

Sjokolátamousse  
við appilsinkremi og coulis

### Millumrættur

Agurku-sjampanjugratiné

Rabarbu gratiné  
við mandlumjólk

Rætturin verður borðreiddur á tallerkum.  
Eyka salat, epli og sós standa á borðinum.  
Eplini fáast rástokt, hasselback ella rørd sum kryddepli.  
Í minsta lagi 20 fólk.

*Hotel Foroyar* ★★★★★

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo

## Stásmatskrá

# KONGSVARÐI

### Business

#### Forrættir

Hummararagout  
við melón og bisque

Snerktar lofoten-jákupsskeljar  
við brankaðum blomkáli og fumet

Rimmaður kalvi  
við citrusmajonesu og mangoblandi

Carpaccio  
við nøtuolju og parmesanosti

#### Høvuðsrættir

Neytalundir Royal  
& jomfrúhumhari  
við skógarsoppum og bordelaise

Linstoktur lambsryggur  
við rótfruktum og rósmarinsós

Krúnhjartasneið  
við serrano timbala og villinisós

Hvítvínsdampað havtaska  
við ertrapuré og urtabisque

#### Omaná

Innbakað berjaterta  
við rørdum ísi og coulis

Flógv sjokulátakøka  
við sötum ertrum og karamellísi

Bakað pera & safranpanacotta  
við berjum

Rabarbugreytur  
við broysknum rabarbum, bleytari  
nøtukøku og blaki

#### Millumrættur

Fois gras

Agurku-sjampanjugratiné

Rabarbugratiné  
við mandlumjólk

Rætturin verður borðreiddur á tallerkum.  
Eyka salat, epli og sós standa á borðinum.  
Eplini fáast rástokt, hasselback ella rørd sum kryddepli.  
Í minsta lagið 20 fólk.

*Hotel Foroyar* ★★★★★

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo

Sjálvtøkuborð

# NORÐURLENDSKT TAPAS

Saltfiskabrandada

Bakaður laksur

við ertrapurée

Leitiskjöt

við ostakremi og frittum

Stokt reyðsprøka

við fiskakremi og breyði

Pinkubreyð

við bakaðum makreli og urtakremi

Lambskrúna

við rómabakaðum rótfruktum

Rabarbur

við pannacotta

Royktur laksur

við wasabi, mango og avokado

Rækjumousse á polenta

Grillaðar kinarækjur

við eplum

Lakað høsnabringa

við couscous

Innbakað høsnakjöt marsala

Grønmetisterta

Sjokuláta crocant

Verður borðreitt í smáum ílötum.

Í minsta lagi 15 fólk

*Hotel Foroyar* 

Est. 1933

Tel 317500 · hotelforoyar.fo