

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 fætum.

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

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 sitrusmajonesu 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 rótafruktum

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