

## Brúðkaup frá Kokkunum veislupjónustu fyrir árið 2022

Kokkarnir veislupjónusta var stofnað árið 2002 af Rúnari Gíslasyni matreiðslumeistara og hefur verið í eigu hans síðan. Við höfum séð um fjölda brúðkaupa á þessum árum og höfum mikla reynslu.

Þið eruð örugg í okkar höndum því við tryggjum fagmennsku.

## Er veislan í sal eða heimahúsi

### Heimahús

Huga þarf að aðstöðu ef veislan er haldin í heimahúsi:

- Hnífapör (aðalréttar, forréttar, eftirréttar, kökugafflar)
- Dísar (aðalréttar, forréttar, eftirréttar, kökudísar)
- Glös (vatnsglös, freyðivínglös, léttvínglös, líkjöraglös, önnur glös)
- Kaffibollar
- Þjónustufólk

Annað sem að þarf að huga að:

- Dúkar
- Servíettur
- Hitarar
- Tjöld
- Hljóðkerfi
- Húsgögn

Öll verð eru nettó með VSK og geta breyst án fyrirvara. Verð gilda til 31.09.2022

Kokkarnir veislupjónusta / Funahöfða 7 / 110 Reykjavík / Kt: 650702 - 2710

Sími: 511-4466 / Fax: 511-4467 / Email:kokkarnir@kokkarnir.is / www.kokkarnir.is

## Veislusalir

Atriði sem gott er að hafa í huga þegar verið er að skoða veislusali:

- Tímasetningar, hvað má vera lengi í salnum um kvöldið?
- Má koma deginum eða kvöldinu áður og stilla upp?
- Má koma með veitingar/veitingaþjónustu á staðinn?
- Má koma með áfengi á staðinn? Er tekið tappagjald/þjónustugjald fyrir það?
- Verð og hvað er innifalið í verðinu?
- Hvað tekur salurinn marga, standandi, sitjandi?
- Eru þrif innifalin í verðinu?
- Er myndvarpi á staðnum?
- Er hljóðkerfi/mikrafónn á staðnum?
- Er allur borðbúnaður til fyrir fjöldann sem verður í veislunni?
- Verður að taka starfsfólk frá salnum? Oft þarf að taka einn sem er mjög gott upp á að þekkja skipulagið. Hvað kostar hann/hún á tímann? Eiga þau að hjálpa til við þjónustu, sjá um uppvask eða eru þau bara til að passa salinn.
- Gott er að gera áætlun á þjóna, ef þið viljið að við útvegum þjóna þá þurfum við að lágmarki 2 vikna fyrirvara.

Allur matur kemur á viðeigandi fötum, í skálum, á bökkum og í hitaböðum,  
allt eftir því sem að við á.

Matreiðslumenn koma og setja upp hlaðborðin og skera kjötið fyrir gestina.  
Þeir sjá einnig um að kynna matseðilinn fyrir gestum.

Gott er að hafa í huga að við lifum á breyttum tímum og bendum við tilvonandi brúðhjónum á að kynna sér hvort að gestir þeirra séu með ofnæmi, óþol eða þurfa annan mat vegna lífstíls, til dæmis vegan.

Hér fyrir neðan eru nokkar útfærslur á matseðlum sem að við höfum sett saman sérstaklega með brúðkaupsveislur í huga.

Öll verð eru miðuð við 80 manns eða fleiri.

Ef um færri gesti er að ræða þá gerum við verðtilboð.

Athugið að verð geta breyst án fyrirvara.

## Matseðill 1

### Hlaðborð með súpu og einum eða tveimur aðalréttum

Súpa  
Nýbökuð brauð (V)  
Hummus (V)  
Smjör

Val um:  
Sveppasúpa  
Blómkálssúpa (V)  
Graskerssúpa (V)  
Kremuð sjávarréttasúpa  
(Aðrar súpur eru í boði sé þess óskað)

Aðalréttir val um einn eða tvo aðalrétti :  
Ofnsteikt og hvítlauksstungið lambalæri með kryddjurtasósu  
&  
Langtímaelduð nautamjöldm með Bearnaisesósu  
eða  
Nautalundir „Wellington“ með Bearnaisesósu

Kokkarnir okkar skera aðalréttina á hlaðborði í sal

Meðlæti:  
Ofnbakað brokkólísalat (V)  
Ofnbakað kartöflumælki í extra virgin ólífuolíu og kryddjurtum (V)  
Ferskt salat með agúrkum, tómötum, sætum kartöflum,  
hnetum og fræjum ásamt balsamic dressingu (V)

Verð á mann ef valinn er einn aðalréttur lambalæri 5.630.- kr  
Verð á mann ef 2 aðalréttir eru valdir 5.990.- kr  
Verð á mann ef valinn er einn aðalréttur nautalundir eða nautamjöldm 6.465.- kr

Vinsamlegast athugið að ef valið er að taka 2 aðalrétti þá er miðað við lamb og annað hvort nautamjöldm eða nautalundir.

Ef valinn er eingöngu einn aðalréttur nautamjöldm eða nautalundir þá er það dýrara hráefni heldur en lambakjötið og því er verðið hærra en 2 aðalréttir.

## Matseðill 2

### Hlaðborð með forréttum og 2 aðalréttum

**Forréttir:**

Nýbökuð brauð (V)

Hummus (V)

Smjör

Rækjur og hörpuskel í krukku með “spicy” mæjón

Fennel grafinn lax með sinneps-dillsósu

Nautacarpaccio með pestói og parmesan

**Aðalréttir:**

Appelsínu og rósmarin gljáðar kalkúnabringur með gráðosta og ferskju fyllingu ásamt kremaðri “gravy”

Fylling er höfð til hliðar

&

Ofnsteikt og hvítlauksstungið lambalæri með kryddjurtasósu

Kokkarnir okkar skera aðalréttina á hlaðborði í sal

**Meðlæti:**

Ofnbakað rauðrófusalat með balsamiki og ristudum sólkjarnafræjum (V)

Ofnbakað brokkólísalat (V)

Ferskt salat með agúrkum, tómötum, hnetum og fræjum ásamt balsamic dressingu (V)

Ofnbakað kartöflumælki í extra virgin ólífuolíu og kryddjurtum (V)

Bakaðir sætkartöflukubbar (V)

Verð á mann 6.590.- kr

## Matseðill 3

### Hlaðborð með forréttum og tveimur aðalréttum

#### Forréttir:

Nýbökuð brauð (V)  
Hummus (V)  
Smjör

Létt eldaður lax í yuzu sítrónu með cous-cous og sýrðum rauðlauk

Tómat og mozzarella salat með ruccola og extra virgin ólífuolíu

Nautacarpaccio með pestói og parmesan

Lax og rækjur í krukku með „spicy“ mæjó

Sjúklega góð humarsúpa í pumpukönnu, gestir fá sér sjálfir í lítil skotglös

#### Aðalréttir:

Appelsínu- og rósmarin gljáðar kalkúnabringur  
með gráðosta og ferskju fyllingu ásamt kremaðri “gravy”  
Fylling er höfð til hliðar

&

Langtímaelduð nautamjöldm með Bearnaisesósu  
eða

Nautalundir „Wellington“ með Bearnaisesósu

Kokkarnir okkar skera aðalréttina á hlaðborði í sal

#### Meðlæti:

Ofnbakað rauðrófusalat með balsamiki og ristudum sólkjarnafræjum (V)

Ofnbakað brokkólísalat (V)

Ferskt salat með agúrkum, tómötum, hnetum og fræjum ásamt balsamic dressingu (V)

Ofnbakað kartöflusmælki í extra virgin ólífuolíu og kryddjurtum (V)

Bakaðir sætkartöflukubbar (V)

Vinsamlegast athugið að í aðalrétt er miðað við kalkúnabringur og val um annað hvort nautamjöldm eða nautalundir.

Verð á mann 7.090.- kr

## Matseðill 4

### Forréttur á diskum og 2 aðalréttir á hlaðborði

**Forréttur afgreiddur á diskum, valinn er einn af eftirtöldum forréttum:**

Lax í kóriander og piparhjúp með avókadókremi og balsamic sírópi

Nautakjöt í austurlenskri marineringu, salat, mynta og kóriander

Tómat og mozzarella salat með basil, ólífuolíu og snertingu af svörtum pipar

Sjávarréttir í krukku með sýrðum lauk, ”spicy” mæjo og bok choy

*Brauð (V) smjör og hummus (V) kemur á hvert borð*

**Aðalréttir, vinsamlegast veljið 2 rétti:**

Ofnsteikt og hvítlauksstungið lambalæri með kryddjurtasósu  
eða

Appelsínu- og rósamarin gljáðar kalkúnabringur  
með gráðosta og ferskju fyllingu ásamt kremaðri “gravy”  
Fylling er höfð til hliðar

&

Langtímaelduð nautamjöldm með Bearnaisesósu  
eða

Nautalundir „Wellington“ með Bearnaisesósu

Kokkarnir okkar skera aðalréttina á hlaðborði í sal

**Meðlæti:**

Ofnbakað rauðrófusalat með balsamiki og ristudum sólkjarnafræjum (V)

Ofnbakað brokkólísalat (V)

Ferskt salat með agúrkum, tómötum, hnetum og fræjum ásamt balsamic dressingu (V)

Ofnbakað kartöflumælki í extra virgín ólífuolíu og kryddjurtum (V)

Bakaðir sætkartöflukubbar (V)

Vinsamlegast athugið að í aðalrétt er miðað við kalkúnabringur eða lamb og val um annað hvort nautamjöldm eða nautalundir.

Verð á mann 7.235.- kr

## Matseðill 5

### Lúxus hlaðborð með forréttum og 3 aðalréttum

#### Forréttir:

Nýbökuð brauð (V)  
Hummus (V)  
Smjör

Lax í kóriander og piparhjúp með avókadókremi og balsamic sírópi

Nautacarpaccio með pestói og parmesan

Tómatar og mozzarella með extra virgin ólífuolíu, svörtum pipar og sjávarsalti

Sítrus marineraðir sjávarréttir með mangó

Sushi - Maki rúllur og Nigiri bitar

Sjávarréttir í krukku með sýrðum lauk og „spicy“ mæjö

#### Aðalréttir:

Ofnsteikt og hvítlauksstungið lambalæri með kryddjurtasósu  
&

Appelsínu- og rósamarin gljáðar kalkúnabringur  
með gráðosta og ferskju fyllingu ásamt kremaðri “gravy”  
Fylling er höfð til hliðar

Langtímaelduð nautamjöldm með Bearnaisesósu  
eða

Nautalundir „Wellington“ með Bearnaisesósu

Kokkarnir okkar skera aðalréttina á hlaðborði í sal

#### Meðlæti:

Ofnbakað rauðrófusalat með balsamiki og ristudum sólkjarnafræjum (V)

Ofnbakað brokkólísalat (V)

Ferskt salat með agúrkum, tómötum, hnetum og fræjum ásamt balsamic dressingu (V)

Ofnbakað kartöflusmælki í extra virgin ólífuolíu og kryddjurtum (V)

Bakaðir sætkartöflukubbar (V)

Vinsamlegast athugið að í aðalrétt er miðað við lamb og kalkúnabringur og val um annað hvort nautamjöldm eða nautalundir.

Verð á mann 7.465.- kr

## Matseðill 6 Smárétta hlaðborð „Street Food Style“

Tilvalið fyrir standandi veislu samsvarar fullri máltíð  
þarf að vera diskur og gaffall

Soft taco með rifnu BBQ grísakjöti, kimichi og sýrðu rauðkáli

Soft taco með kóriander og hvítlauks lambi, chili mæjón og heimalöguðu salsa

Djúpsteiktur chili og möndluraspáður kjúklingur á salatbeði toppað með piparmæjónesi

Smáborgari með sérvöldu nautakjöti, trufflu mæjóni og chimichurri

Lax í pipar og kóriander með blómkálsmousse í staupi

Roastbeef á súrdeigsbrauði með rauðlauk og heimalöguðu remúlaði

Kjúklingur á stökku brauði með parmesan og beikoni - “Sesar salat“

Kjúklingur Shawarma á naan brauði með jógurtsósu

Miniborgarar með svartbaunabuffi og avokadói (V)

Soft taco með djúpsteiktu blómkáli sterkri sósu og súrsuðu rauðkáli (V)

## Sæta deildin

Ítölsk tiramisu með kaffikeim

Súkkulaði og hindberja ganache í stökkri skel með þurrkuðum hindberjum

Marengsbomba með saltkaramellu og ensku vanillukremi

Skyr mousse með lime í staupi

Snickerska (V)

Verð á mann 6.990.- kr



## Brúðkaupstertur

Blaut og djúsi frönsk súkkulaðikaka með berjum

Tveggja hæða súkkulaðikaka með hvítu marsípani (massatino)

Hvít massatíno kaka með svampbotni og jarðaberjamousse

Verð á mann 790.- kr

## Eftirréttir

Allir eftirréttirnir eru bornir fram í hlaðborðsstíl

Valinn er einn eftirréttur

Heitt súkkulaðitarte með vanillurjóma og ferskum berjum

Ostar, koníaks marineraðar valhnetur, þurrkaðir ávextir og kex

Crème Brulée með karamelluðum ananas

Súkkulaðiturn úr hvítri og dökkri súkkulaði mousse á stökkum botni

Súkkulaði og karamellu brownie með hnetu crumble og vanillurjóma

Verð á mann 1.190.- kr

## Vegan valmöguleikar fyrir forrétti og aðalrétti.

### Forréttir:

( Vinsamlegst veljið einn forrétt )

**Grænmetissúpa**

(Ef valinn er matseðill nr 1)

**Grænmetissúpa**

**Grænmetis terrine með vierge tómatsósu**

**Zukkinivafinn sætkartafla með hnetusósu**

### Aðalréttir:

( Vinsamlegst veljið einn aðalrétt )

**Innbökuð Oumph og baunasteik borin fram með  
Villisveppasósu**

**Sætkartöflu og baunabuff með tomat – hvítlaukssósu**

**Rótargrænmetissteik með rótargrænmeti og brenndri papriku ásamt eldpipar-hnetusósu**