

Fermingarhlaðborð 1 2026

Brauðaveisla og súpa (fyrir lágmark 30 manns)

Þrjár tegundir af nýbökuðu brauði (V)

Heimalagað pestó (V)

Aioli

Hummus (V)

Túnfiskssalat

Val um eina tegund af súpu :

1. Tómat-kókossúpa (V)

2. Kremuð sjávarréttasúpa

3. Mexíkósk kjúklingasúpa með sýrðum rjóma, rifnum osti og nachosi

Verð á mann ef valin er tómat-kókossúpa (V) eða sjávarréttarsúpa :

30-59 manns 4.215.- kr.

60 manns eða fleiri 3.885.- kr.

Verð á mann ef valin er Mexíkósk kjúklingasúpa:

30-59 manns 4.740.- kr.

60 manns eða fleiri 4.225.- kr..

Fjöldinn miðast við fullorðna

½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri

Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.

Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.

Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin

í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu

Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum, bökkum og hitaböðum.

Súpa kemur í rafmagnshitapotti.

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Öll verð eru nettó með VSK og geta breyst án fyrirvara. Verð gilda til 30.09.2026

Kokkarnir veisluþjónusta / Flatahrauni 27 / 220 Hafnarfirði / Kt: 650702 - 2710

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

Fermingarhlaðborð 2 2026 Pottréttur ásamt léttum réttum (fyrir lágmark 30 manns)

Ítalskt pastasalat með pestói
Cajun kryddaðir kjúklingaleggir með sterkri sósu
Klassískur mini hamborgari með tómát og gúrku
Tómatar og mozzarella með extra virgin ólífu olíu, sjávarsalti
og snertingu af svörtum pipar

Kjúklingapottréttur með austurlensku þema í engiferi

eða

Lambapottréttur að íslenskum sið

Meðlæti:
Nýbakað brauð (V)
Smjör
Ferskt salat með tómötum og fetaosti
Hrísgrjón (V)
Kartöflusalat með rauðlauk, blaðlauk og sýrðum rjóma

Verð á mann:
30-50 manns 4.990.- kr.
51-75 manns 4.650.- kr.
76 manns eða fleiri 4.515.- kr.
Fjöldinn miðast við fullorðna
½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.
Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.
Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin
í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu
Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum, bökkum og hitaböðum.

Fermingarhlaðborð 3 2026

Steikarhlaðborð með forréttum (fyrir lágmark 30 manns)

Ítalskt pastasalat með pestói
Dillgrafinn lax með sinnepssósu
Nauta carpaccio með pestói og parmesan
Klassískur mini hamborgari með tómatar og gúrku
Mozzarella og tómatar með extra virgin ólífuolíu og sjávarsalti ásamt snertingu af svörtum pipar

Val um aðalrétt:

Villikryddað lambalæri með sveppasósu
eða
Kalkúnabringur með mildri kremaðri piparsósu ásamt
kalkúnafyllingu með ferskjum og beikoni
eða
Nautamjöðm með Bearnaisesósu

Meðlæti:

Brauð (V), smjör, hummus (V), ofnbakað kartöflusmælki og eplasalat

Verð á mann ef valið er lambalæri eða kalkúnabringur:

30-50 manns 7.895.- kr.

51-75 manns 7.320.- kr.

76 manns eða fleiri 6.990.- kr.

Verð á mann ef valin er nautamjöðm:

30-50 manns 8.320.- kr.

51-75 manns 7.825.- kr.

76 manns eða fleiri 7.535.- kr.

Hægt er að velja tvo aðalrétti og bætast þá við 535 krónur á mann.

Fjöldinn miðast við fullorðna

½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu

Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum, bökkum og hitaböðum.

Ef fjöldinn fer yfir 40 fullorðna er kokkur áfram á staðnum og sker kjötið fyrir gestina.

Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.

Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.

Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin
í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.

Öll verð eru nettó með VSK og geta breyst án fyrirvara. Verð gilda til 30.09.2026

Kokkarnir veisluþjónusta / Flatahrauni 27 / 220 Hafnarfirði / Kt: 650702 - 2710

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

Fermingarhlaðborð 4
2026
Samlokur, salöt og pinnar
(fyrir lágmark 30 manns)

Kalt:

Baquette með kalkún og kóriander

Baquette með beikoni og tómötum

Grillað panini með skinku, tómötum, basil og mozarella

Grillað panini með pepperoní, mozarella og rauðlauk

Pastasalat með pestói, rauðlauk og salami

Mozarella og tómatar með extra virgin ólífuolíu og sjávarsalti ásamt snertingu af svörtum pipar

Heitt

Kjúklingur á pinna í kryddhjúp x 3

Svínakjöt á pinna með mangósósu x 2

Nautakjötsbollur á pinna með chili sósu x 2

Verð á mann:

30-50 manns 5.630.- kr.

51-75 manns 5.365.- kr.

76 manns eða fleiri 4.990.- kr.

Fjöldinn miðast við fullorðna

½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri.

Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.

Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.

**Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin
í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.**

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu

Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum, bökkum og hitaböðum.

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Öll verð eru nettó með VSK og geta breyst án fyrirvara. Verð gilda til 30.09.2026

Kokkarnir veisluþjónusta / Flatahrauni 27 / 220 Hafnarfirði / Kt: 650702 - 2710

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

Fermingarhlaðborð 5 2026 Brunch hlaðborð

Nýbakað brauð

Hummus (V)

Pestó (V)

Ommiletta með kartöflum

Beikon og pylsur

Bakaðar baunir (V)

Sterkt sinnep (V)

Sesar salat með kjúklingi, brauðteningum og ekta heimalagaðri sesar dressingu

Maki sushi með wasabi og sojasósu

Klassískur mini hamborgari með tómatar og gúrku

Grísk jógúrt með heimalöguðu granóla og bláberjum

Mozzarella og tómatar með extra virgin ólífufolíu og sjávarsalti ásamt
snertingu af svörtum pipar

Ávaxtabakki með niðurskornum ávöxtum og pinnum (V)

Verð á mann:

30-50 manns 5.565.- kr.

51-75 manns 5.110.- kr.

76 manns eða fleiri 4.990.- kr.

Fjöldinn miðast við fullorðna.

½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri

Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.

Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.

Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin
í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu

Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum, bökkum og hitaböðum.

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Fermingarhlaðborð 6 2026

Smáréttamatseðill
Allt framreitt kalt í skálum og á bökkum
(fyrir lágmark 30 manns)

Nýbakað brauð (V)

Heimalagað pestó (V)

Heimalagað hummus (V)

Maki sushi með Wasabi og sojasósu

2 x Klassískur mini hamborgari með tómatar og agúrku

Kjúklingur-parmesan-beikon-“Sesar salat” á snittu

Nauta carpaccio með pestói og parmesan á snittu

2 x Kjúklingur í möndluhjúp á pinna með léttari piparsósu

Mozzarella og tómatar með extra virgin ólífu olíu, sjávarsalti og snertingu af svörtum pipar á snittu

Kartöflusalat úr kartöflusmæli með extra virgin ólífu olíu (V)

Verð á mann:

30-50 manns 7.335.- kr.

51-75 manns 7.050.- kr.

76 manns eða fleiri 6.630.- kr.

Fjöldinn miðast við fullorðna

½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri

Diskar og hnífapör fylgja með sé þess óskað í tölvupósti
Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.

Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.

Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin
í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu
Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum og bökkum.

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Fermingarhlaðborð 7 2026

Kaffihlaðborð (fyrir lágmark 30 manns)

Klassískur mini hamborgari með tómát og gúrku

Kjúklingur – parmesan – beikon – “Sesar salat” á snittu

Nauta carpaccio með pestói og parmesan á snittu

Tómatar, basil og mozzarella með sjávarsalti og snertingu af svörtum pipar á snittu

Brauðterta með skinkusalati

Heitur brauðréttur með skinku og aspas framreiddur í hitabaði

Súkkulaðiterta

Marengsterta með ferskum berjum

Marsípanterta með nafni fermingarbarns og dagsetningu. Val um eftirfarandi bragðtegundir:

Jarðaberjmousse með jarðaberjum

Súkkulað mousse með kokteilávöxtum

Irish coffeemousse með kokteilávöxtum

Karamellu og daimmousse með kokteilávöxtum

Verð á mann:

30-50 manns 4.990.- kr.

51-75 manns 4.890.- kr.

76 manns eða fleiri 4.580.- kr.

Fjöldinn miðast við fullorðna

½ verð fyrir 6-12 ára og ekkert fyrir 5 ára og yngri

Diskar og hnífapör fylgja með fyrir matinn frá okkur sé óskað eftir því.

Við tökum borðbúnaðinn óhreinan tilbaka.

**Ekki er lánaður eða leigður út borðbúnaður ef veislan er haldin
í sal þar sem borðbúnaður er til staðar.**

Kokkarnir koma og stilla upp fermingarborðinu

Maturinn kemur allur á viðeigandi fötum, bökkum og hitaböðum.

Akstur er innifalinn í verði innan höfuðborgarsvæðisins

Öll verð eru nettó með VSK og geta breyst án fyrirvara. Verð gilda til 30.09.2026

Kokkarnir veisluþjónusta / Flatahrauni 27 / 220 Hafnarfirði / Kt: 650702 - 2710

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