

Brúðkaup frá Kokkunum veisluþjónustu fyrir árið 2026

Kokkarnir veisluþjónusta 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

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 nautalund 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 7.230.- kr
Verð á mann ef 2 aðalréttir eru valdir 7.685.- kr
Verð á mann ef valinn er einn aðalréttur nautalundir eða nautamjöldm 8.300.- 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 kartöflusmælki í extra virgin ólífuolíu og kryddjurtum (V)

Bakaðir sætkartöflukubbar (V)

Verð á mann 8.460.- 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 nautalund 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 9.250.- kr

Matseðill 4

Tapas forréttir á borði

Soft taco með rifinni önd, döðlum og sýrðu rauðkáli

Grafið naut á bruschettu með íslensku wasabi kremi

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

Villisveppa arancini með piparmæjónesi

Aðalréttur

Timían og hvítlauks marineruð nautalund með Béarnaise sósu

Rósmarín og appelsínu gljádhar kalkúnabringur ásamt kalkúnafyllingu og gravý

Ofnsteiktar smælkikartöflur í kryddjurtum

Sætkartöflumús með rósmarín og chili

Meðlæti

Rauðkál og hvítkál í kimchi

Grillað brokkolí í yuzu og soya

Epla og mandarínu salat með pekan hnetum

Verð á mann 9.250.- 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“ mæjó

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 nautalund 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 kartöflumæli 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 9.585.- 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 mæjói og heimalöguðu salsa

Djúpsteiktur chili og möndluraspaður kjúklingur á salatbeði toppað með piparmæjónesi

Smáborgari með sérvöldu nautakjöti, trufflu mæjói og chimichurri

Lax í pipar og kóriander með blómkálmousse 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 ganache í stökkri skel með saltkaramellu

Marengs með vanillurjóma, bláberjum og þurrkuðum hindberjum

Sítrónu tart með brenndum marengs

Snickerskaka (V)

Verð á mann 8.975.- kr

Brúðkaupstertur

Blaut og djúsi frönsk súkkulaðikaka með berjum

Tveggja hæða súkkulaðikaka með hvítu marsípani yfir

Verð á mann 1.090.- kr

Eftirrættir

Allir eftirrættirnir eru bornir fram í hlaðborðsstíl

Valinn er einn eftirrættur

Heitt súkkulaðitarte með vanillurjóma og ferskum berjum

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 1.575.- 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

Ristaðir blómkásklattar með cashewhnetusósu

Aðalréttir:

(Vinsamlegst veljið einn aðalrétt)

**Innbökuð hnetu og svartbaunasteik borin fram með
Villisveppasósu**

Sætkartöflu og baunabuff með tómát – hvítlaukssósu

Rótargrænmetissteik með rótargrænmeti og brenndri papriku ásamt eldpipar-hnetusósu