

múlabergr
BISTRO & BAR

ERFIDRYKKJUR

Við höfum áralanga reynslu af viðburðum af öllum toga og tökum vel á móti þér og þínu fólki í veitingasölum Hótel Kea.

Sætafjöldi

Við getum tekið á móti allt að 250 manns í sæti

Við leggjum okkur fram við að koma til móts við óskir viðskiptavina okkar og getum sett saman veitingar eftir þínu höfði.



Fyrir nánari upplýsingar og pantanir vinsamlegast hafið samband við veitingastjóra

Tölvupóstur: mulaberg@mulaberg.is

Sími: 460-2020


HÓTEL KEA
BY KEAHOTELS

VEITINGAR - KAFFIHLAÐBORÐ

Standandi // Létt

- Flatbrauð m. hangikjöti
- Franskar makkarónur (blandaðar tegundir)
- Frönsk Súkkulaðikaka (bitar)
- Kleinur

2.990 KR.

Kaffihlaðborð 1

- Flatbrauð m. hangikjöti
- Karamellu Marengsterta
- Heitur brauðréttur
- Súkkulaðikaka
- Kleinur

3.490 KR.

Kaffihlaðborð 2

- Smurbrauðsterta m. hangikjöti
- Jarðarberja Marengsterta
- Flatbrauð m. reyktum silungi
- Heitur brauðréttur
- Kleinur

3.690 KR.

Kaffihlaðborð 3

- Frönsk súkkulaðikaka
- Smurbrauðsterta m. rækjum
- Súkkulaði Marengsterta
- Pönnukökur m. sykri
- Flatbrauð m. hangikjöti
- Heitur Brauðréttur
- Kleinur

3.990 KR.

Innifalið í verði kaffihlaðborð:

- Salarleiga
- Hvítir dúkar á borðum
- Kaffi, te, djús
- Borðbúnaður
- Þjónusta til borðs

**Bæta
við gosi**
200 kr.

VEITINGAR - SÚPUHLAÐBORÐ

Súpuhlaðborð 1

- Sveppasúpa
Súrdeigsbrauð, Peytt smjör, Hummus
2.790 KR.

Súpuhlaðborð 2

- Kjúklingasúpa
Nachos, Rifinn ostur, Sýrður rjómi,
súrdeigsbrauð, Peytt smjör
2.990 KR.

Súpu- og kökuhlaðborð 3

- Sveppasúpa
Súrdeigsbrauð, Peytt smjör, Hummus
- Marengsterta, Súkkulaðikaka, Peyttur Rjómi
3.690 KR.

Súpu- og kökuhlaðborð 4

- Kjúklingasúpa
Nachos, Rifinn ostur, Sýrður rjómi,
súrdeigsbrauð, Peytt smjör
- Marengsterta, Súkkulaðikaka, Peyttur Rjómi,
3.990 KR.

Innifalið í verði súpuhlaðborð:

- Salarleiga
- Hvítir dúkar á borðum
- Kaffi, te, djús
- Borðbúnaður
- Þjónusta til borðs

Bæta
við gosi
200 kr.

VEITINGAR - SNITTUHLAÐBORÐ

Snittuhlaðborð 1

- Beikonvafðar Döðlur
- Nauta Carpaccio með ruccola, parmesanosti og truffluolíu á brauðsnittu
- Mini vefja með kjúklingi, hvítlauksrjómaosti, chillí og salat
- Makkarónur

3.690 KR.

Snittuhlaðborð 2

- Hráskinka & Camembert með ferskjumauki og ruccola á brauðsnittu
- Reyktur Lax með piparmæjónesi, kavíar og sítrónu á brauðsnittu
- Síld á rúgbrauði, með soðnum eggjum og smjöri
- Súkkulaðikaka með hvítsúkkulaði, vanillukremi

3.890 KR.

Snittuhlaðborð 3

Tígristrækju-Taco
Hvítlauksristaðar tígristrækjur í taco brauði, salat, paprika og aioli

Kjúklingavefja
Mini vefja með kjúklingi, hvítlauksrjómaosti, chillí og salati

Nauta Carpaccio
með ruccola, parmesanosti og truffluolíu á brauðsnittu

Dumplings *Vegan
grænmetis Gyoza í teryiaki sósu

Hráskinka & Camembert
með ferskjumauki og ruccola á brauðsnittu

Duck&Waffle
Hægelduð önd og appelsína á vöfflu

4.690 KR.

Innifalið í verði snittuhlaðborð:

- Salarleiga
- Hvítir dúkar á borðum
- Kaffi, te, djús
- Borðbúnaður
- Þjónusta til borðs

Bæta
við gosi
200 kr.

ALGENGAR SPURNINGAR

Fjöldi - Hvað á að panta fyrir marga?

Panta þarf veitingar fyrir ákveðinn fjölda og greitt er fyrir pantaðan fjölda. Kirkjuvörður hringir þegar athöfn hefst og lætur vita hversu margir gestir eru í kirkjunni.

Ef bæst hefur í fjöldann verður brugðist við því með að bæta við veitingum. Reynt verður eftir fremsta megni að hafa sömu veitingar til viðbótar og pantaðar voru, en ekki alltaf er hægt að lofa nákvæmlega því sama ef mikill fjöldi bætist við en þess í stað verða sambærilegar veitingar til viðbótar á boðstólnum fyrir sama verð. Ef færri mæta en pantað var fyrir er sjálfsagt að taka veitingarnar með sér heim.

Veislusalurinn - Hvað rúmar hann marga?

Við erum með þrjá minni sali sem hægt er að setja saman, salirnir heita Vaðlaberg, Stuðlaberg og Hlíðarberg. Viðmiðin eru eftirfarandi:

1 salur: Rúmar frá 10-40 manns

2 salir samsettir: Rúmar 45-90 manns

Allir salir samsettir: Rúma 95-150 manns

Allir salir + veitingasalur (Múlabergr): 160-250 manns

Hvenær er hægt að komast í salinn?

Það er morgunverður hjá okkur alla daga frá kl. 07:00-10:00 fyrir hótélgesti.

Salinn er í fyrsta lagi hægt að bóka kl. 11:30 samdægurs.

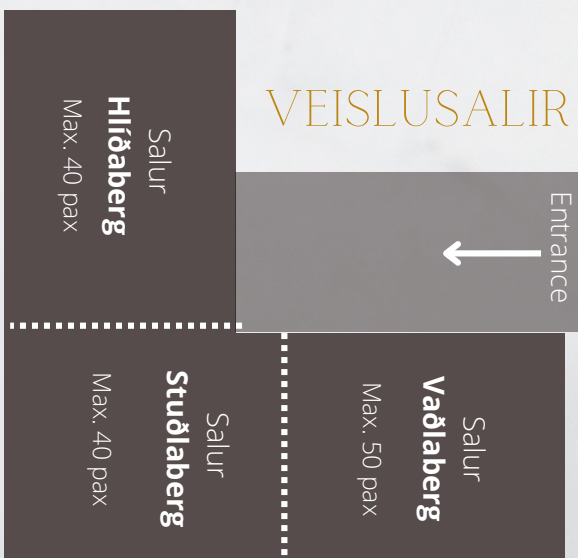
Starfsfólk sér um að stilla öllu upp og hefur allt tilbúið við komu.

Hægt er að koma með kerti, blóm, myndaramma, gestabók o.s.fv. hvenær sem hentar.

Margir koma deginum áður t.d.

og leiðbeina okkar fólki hvernig það vill að stillt sé upp.

VEISLUSALIR



Fyrir nánari upplýsingar og pantanir vinsamlegast hafið samband við veitingastjóra

Tölvupóstur:
mulaberg@mulaberg.is
Sími: 460-2020