

FERMINGARVEISLUR

LAUGARDAGUR 11. FEBRÚAR 2012

Kynningarblað Uppskriftir, góð ráð, salir, veislupjónusta, smáréttir, hlaðborð

Gestur í eigin fermingarveislu

Veisluturninn í Kópavogi býður upp á þrjú mismunandi fermingarhlaðborð í hæsta gæðaflokki. Þá státar fyrirtækið af frábæru aðgengi með nægum bílastæðum og glæsilegum sölum með einstöku útsýni í hæstu byggingu landsins.

Veisluturninn í Kópavogi býður upp á fimm glæsilega veislusalir sem samtals rúma allt að 500 manns í hæstu byggingu landsins þar sem útsýnið er einstakt. „Jú, það er rétt,“ segir Þórey Ólafsdóttir, sölu- og markaðsstjóri Veisluturnsins. „Við bjóðum upp á þetta óviðjafnanlega útsýni til allra átta sem klárlega spillir ekki fyrir á fermingardaginn sjálfan. Nú þegar er nánast allt fullbókað hjá okkur fyrir fermingarnar þetta árið og fólk farið að bóka hjá okkur veislur fyrir árið 2013.“

Þórey segir mikilvægt að skoða alla þætti sem snúa að fermingarveislunni og undirbúningi hennar. Fermingardagurinn sé enda dagur fjölskyldunnar en ekki bara fermingar barnsins sem þó sé að sjálfsgöðu í aðalhlutverki. „Það er gaman að njóta þess að vera gestur í eigin veislu og láta aðra sjá um hlaupin á fermingardaginn sjálfan,“ segir Þórey brosandí.

Veisluturninn býður upp á þrjú mismunandi fermingarhlaðborð: „brunch“-hlaðborð, kaffihlaðborð og kvöldverðarhlaðborð. Þar af er fermingar-„brunchinn“ langvinsælastur enda hentur hann sérlega vel um hádegisbilið. Á brunch-

hlaðborðinu má meðal annars finna kremada villisveppasúpu, drottningarskinkusalat og grafna bleikju ásamt reykjum svínaveidva, vilikrydduð lambalæri og hina sívinsælu súkkulaðiköku Veisluturnsins.

Þórey segir því nokkuð ljóst að allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi. „Þá er allt innifalið í verði veitinga, drykkir, salarleiga, allur borðbúnaður, þjónusta og annað slíkt en viðskiptavinum okkur þykir þetta fyrirkomulag mjög þægilegt.“

Að hennar sögn eru verðinu stillt í hóf. „Sem dæmi kostar fermingar-brunch aðeins 4.950 krónur á mann, en börn sex ára og yngri borða alltaf frítt hjá okkur og börn sjö til tólf ára greiða hálf gjald. Við erum einnig með sérhannað Disney-leikherbergi þar sem börnin geta leikið sér eftir matinn.“

Þá segir Þórey mikilvægt að reikna dæmið til enda. „Því oftast er ekki er það mun hagkvæmara að halda veisluna í falletum sal eins og hjá okkur þar sem allt er innifalið í verði veitinga og þú mætir bara í veisluna og átt yndislega stund með fermingar barninu.“

Þá býður Veisluturninn einnig upp á veislupjónustu. „Þá komum við með fermingarveisluna heim til þín eða í sal sem fólk hefur leigt sjálfst en oftast kys það heldur að halda veisluna hjá okkur í Veisluturninum,“ segir Þórey að lokum og hvetur fólk til að nálgast frekari upplýsingar á heimasíðu fyrirtækisins á slóðinni www.veisluturninn.is og setja sig í samband ef einhverjar spurningar vakna.



Í boði eru fimm glæsilegir veislusalir sem rúma allt að 500 manns.



Þórey Ólafsdóttir, sölu- og markaðsstjóri.



Súkkulaðikaka að hætti Veisluturnsins er sívinsæl.

FERMINGAR- „BRUNCH“

Forréttir

Kreмуð villisveppasúpa
Reykt gæsabringa með bláberjum og piparrót
Drottningarskinkusalat með hræðum eggjum og tómötum
Blandað blaðsalat
Dillgrafin bleikja með engiferkremi
Kjúklinga- og pastasalat með parmesandressingu
Spænsk eggjabaka með grænmeti
Nýbakað brauð og tapenade
Grillaður lax með mangóchutney og pecanhnetum



Aðalréttir

Reyktur svínaveidvi með kremaðri villisveppasósu
Ofnbakaðir kartöflubátar
Villikryddað lambalæri með rauðvinsósu
Braserað rótargrænmeti
Ofnbakaðar sætar kartöflur

Eftirréttur

Súkkulaðikaka að hætti Veisluturnsins

Verð á mann 4.950 krónur
Börn sjö-tólf ára greiða hálf gjald en sex ára og yngri borða frítt
Innifalið í verði er salarleiga, full þjónusta, kaffi og gos



Nítjándi í Turninum

Fjölskylduvæn Veitingastaður fyrir þig & þína

Hádegisverðarhlaðborð, krónur 3.490
Kvöldverðarhlaðborð, krónur 5.990
Brunchhlaðborð, krónur 3.990

nítjándi.

Smáratorgi 3 | Kópavogi | sími 575 7500

Brauðtertán gleður augu, munn og maga gesta á öllum aldri

Brauðtertur og fermingarveislur heyra saman eins og hönd og hanski. Hér er uppskrift að gómsætri danskri brauðtertu með rækjum og reyktum og nýjum laxi sem bráðnar í munni. Ekki spillir fyrir að hollustan er í fyrirrúmi, sýrður rjómi og rjómaostur komá í stað majoness.

Glæsilega skreytt brauð-terta lífgar upp á fermingarborðið og nýtur allt af jafn mikilla vinsælda hjá gestum. Það þarf ekki að vera flókið að slá sig til húsmóðurriddara með því að gera gómsæta og girnilega brauðtertu eins og þessi uppskrift ber með sér.

Hráefni:

2 formfransbrauð
300 g soðinn lax
300 g reyktur lax
500 g rækjur
3 dl sýrður rjómi
1 dl graflaxsósa
40 msk. smjör eða smjörvi

Skreyting:

2 dl sýrður rjómi
200 g rjómaostur, hreinn
1 búnt dill
6 sneiðar reyktur lax
150 g rækjur
4 egg

Matreiðsla 40 mínútur:

Hreinsað rækjurnar vel. Maukið soðna laxinn og blandið örllitlu af sýrða rjómanum saman við.

Skerið brauðið langsum og skerið síðan skorpuna varlega af.

Leggið hverja brauðskífu ofan á aðra eftir að hafa sett fyllinguna inn í. Best er að byggja tertuna upp á eftirfarandi hátt:

- brauð
- graflaxsósa
- smjör og reyktur lax í sneiðum
- brauð
- smjör og rækjur
- brauð
- soðinn lax með sýrðum rjóma
- brauð

Þrýstið varlega ofan á brauðskífurnar til að þær festist við fyllinguna.

Blandið saman sýrðum rjóma og rjómaosti og smyrjið tertuna að utan með blöndunni. Skreytið með rækjum, eggjum, dilli og reyktum laxi, eða hverju því sem hugurinn girnist

Ráð kokksins:

Setjið tertuna saman daginn áður en hún á að borðast en skreytið aldrei fyrr en samdægurs.



Brauðterta með rækjum og reyktum og soðnum laxi vekur alltaf fögnuð hjá gestum.

MYND/ANTON

Sparið vinnu og fyrirhöfn

Veislubjónusta Nings býður upp á úrval framandi og hefðbundinna veisluréttanna fyrir allar tegundir af veislum. Við elskum brúðkaup, fögnum afmælum, þökkum guði fyrir jólaveislurnar og...

við erum rosalega spennt fyrir vinnustaðaveislum



Veislubjónusta NINGS

Skotið úrval veisluhugmynda á www.nings.is

Veislur eru okkar fag

Verð frá 1795 kr. pr. mann

Þanta þarf veislur með minnst dags fyrirvara

Hafðu samband og við veitum ráðgjöf þér að kostnaðarlausu. Sími: 588 0999 og 822 8833



BÆÐI MEÐLÆTI OG AÐALRÉTTUR

Kartöflusalat er klassískt og sívinsælt. Það er bæði gott eitt og sér eða sem meðlæti með ýmsum kjötréttum, til dæmis köldu, reyktu svinakjöti. Þá hentar kartöflusalat einkar vel í fermingarveisluna þar sem það má gera með nokkrum fyrirvara, það versnar síst við að standa í ísskáp yfir nótt.

Til eru fjölmargar uppskriftir að kartöflusalati og allar góðar á sinn máta. Á vefnum er auðvelt að leita eftir því sem hverjum hentar. Hér er ein slík sem fannst á vafri um vefheiminn.

- 800 g kartöflur
- 150 g beikon
- 3 selleristönglar
- 1 laukur
- 1 dós sýrður rjómi (10%)
- 2 harðsoðin egg
- 2 msk. Dijon-sinnep
- 2 msk. vínedik
- 2 dl sýrðar gúrkur, saxaðar fint
- 2 tsk. sykur
- 2 tsk. sellerifræ
- 1/2 tsk. Cayenne-pípar

Sjóðið kartöflurnar. Flysjið og skerið í teninga. Skerið lauk og sellerí í litla teninga. Setjið í pott með sjóðandi vatni í 1 mínútu. Hellið í sigti. Kælið. Skerið beikonið í litla bita. Hitið olíu á pönnu og steikið beikonbitana á miðlungshita þar til þeir eru orðnir stökkir. Hellið olíunni frá og þerrið bitana á eldhúspappír. Blandið saman sýrðum rjóma, söxuðum sýrðum gúrkum, sinnepi, sellerifræjum, vínediki og cayenne-pípar. Blandið kartöflum, lauk og sellerí saman við sýrða rjómann. Blandið beikonbitunum saman við. Skerið egginn í eggjaskera, fyrst langsum og síðan þversum. Blandið saman við. Geymið í ísskáp áður en salatið er borið fram.

Heimild: www.vinotek.is



Valgerður Ósk Ómarsdóttir, sölu- og markaðsstjóri, og Hörður Sigurjónsson, sölustjóri veitingasviðs Radisson Blu Hótel Sögu, sjá um fermingarveisluna frá A til Ö.



FRETTABLAÐIÐ/GVA

Við sjáum um veisluna fyrir þig

Radisson Blu Hótel Saga býður upp á alhlíða þjónustu þegar kemur að veisluhöldum. Boðið er upp á stórglæsilega sali, uppdekkuð borð og dýrindis mat og þjónustu auk þess sem veislusalirnir eru búnir fullkomnustu tækni fyrir myndasýningar eða tónlistaratriði. Hver veisla er einstök og komið er til móts við óskir hvers og eins.

Á Radisson Blu Hótel Sögu eru fjölmargir veislusalir á fyrstu og annarri hæð. Salirnir eru allir mismunandi að stærð og henta því öllum stærðum og gerðum af veislum. „Þá erum við einnig með sjö sali á Broadway í mismunandi stærðum til að mæta þörfum hvers og eins,“ segir Hörður Sigurjónsson, sölustjóri veitingasviðs Radisson Blu Hótel Sögu. „Hótel Saga sér nú um veitingasalina á Broadway en það eru ekki allir sem vita það að Broadway er ekki einn stór salur heldur margir minni salir sem auðvelt er að opna á milli og tengja saman. Því er mjög sveigjanlegt hversu margir komast í hvern sal enda oft erfið að áætla nákvæman fjölda með löngum fyrirvara,“ segir Hörður.

Á efstu hæð á Hótel Sögu er hinn einstaki veitingastaður Grillið og

þar er mjög vinsælt að vera með fermingarveislur. Útsýnið yfir borgina er yndislegt og umgjörðin einstök.

„Fyrir fermingar hafa þrjár seðlar verið vinsælastir hjá okkur, kökuhlaðborð, steikarhlaðborð og bröns,“ segir Hörður. „Brönsinn er orðinn mjög vinsæll fyrir fermingarnar en við bjóðum einnig upp á kaffiveislur, hádegisverði, kvöldverði, hlaðborð eða pinnamat; allt eftir óskum hvers og eins. Mín reynsla er sú að fermingarbörnin sjálf hafa ákveðnar skoðanir á hvernig þau vilja hafa veisluna, hvað á að vera á borðum og jafnvel hvaða sal þau vilja,“ segir Hörður.

„Hver veisla er auðvitað einstök og Radisson Blu Hótel Saga hefur í gegnum fimmtíu ára sögu fyrirtækisins verið þekkt fyrir frábæra þjónustu og framúrskarandi gæði

í mat,“ segir Valgerður Ósk Ómarsdóttir, sölu- og markaðsstjóri. „Við hvetjum fólk til að koma og skoða salina og aðstöðuna hjá okkur. Það sem er svo frábært við að halda veislur á Radisson Blu Hótel Sögu og Broadway er við sjáum um allt sem viðkemur salnum, þjónustunni og matnum. Veisluhaldarar ganga bara inn í fullbúinn sal með uppdekkuðum borðum, við erum með löbera og servíettur í lit sem fólk getur valið úr og við skreytum salinn með. Matreiðslumenn sjá alfarið um veitingarnar og þegar veislan er búin, tekur fólk gjafirnar og fer heim. Ekkert uppvaskei og enginn frágangur. Við sjáum um allt frá A til Ö,“ segir Valgerður og Hörður bætir við að aðstandendum fermingarbarna þyki þetta mjög þægileg.

„Fólk kemur brosandí hingað

inn og brosir enn breiðar þegar það fer út. Við komum alltaf til móts við óskir fólks og gefum fólk tímanlega aðgang að salnum ef óskað er eftir því til að skreyta hann að óskum fermingarbarnsins.“

Veislusalir Radisson Blu Hótel Sögu eru útbúnir fullkomnustu tækni. Því er einfalt að setja upp myndasýningar á tjaldi eða skjám. Einnig eru hljóðkerfi innbyggð í sölnum ef fólk vill troða upp með söng eða hljóðfærleik.

„Við höfum einnig búið til leikhorn fyrir börn fyrir framan salina og jafnvel sett upp sjónvarp svo yngsta kynslóðin geti líka notið sín í veislunni,“ segir Valgerður. Hún segir þó nokkrar bókunir komnar fyrir næsta ár. Við erum þó ekki alveg fullbókuð fyrir vorið og bendum fólk í veisluhug-

leiðingum á að hafa samband. Við erum með frábært starfsfólk sem hefur unnið við fermingarveislur í fjöldaári og getur aðstoðað við að útfæra veislurnar í takt við óskir fólks og komið með ýmsar hugmyndir til að dagurinn verði sem eftirminnilegastur fyrir fermingarbarnið og fjölskyldu þess.“

Nánari upplýsingar um fermingarmatseðlaog sali er að finna á heimasíðunni, www.hotelsaga.is

50
Hotel Saga
1962–2012

Framsetningin skiptir máli

Pinnamat er sívinsæll í fermingarveislum og gaman að geta boðið upp á sitt lítið af hverju. Hann krefst hins vegar töluverðs nosturs og því gott að blanda saman aðkeyptu og heimatilbúnu til að spara sér einhverja vinnu. Það getur til að mynda verið ráð að kaupa tilbúin kjúklingaspjót og kjötbollar en útbúa annað upp á eigin spýtur. Þegar magnið er áætlað er gott að hafa það í huga að hver gestur fær sér yfirleitt tvo til þrjá bita af hverri tegund. Hér eru nokkur dæmi um skemmtilega smárétti og ólíka framsetningu sem skiptir ekki síður máli.



Hví ekki að nota saltstangir í stað pinna?



Það kemur skemmtilega út að stinga osta og ávaxtapinnum í hálfá melónu.



Litlir kjúklingabitar, vafðir inn í papríku og skreyttir með kapers eru fyrirtaks munnbitar.



Ídýfur og flögur má hafa á hverju borði.



Með því að smyrja fyrirfram er hægt að losna við örtröð í kringum veisluþorðið þar sem fólk er að velja álegg. Þessu er einfaldlega hægt að kippa beint á diskinn.

Risækjur með með sitrónumajonesdýfu getur verið skemmtileg tilbreyting frá brauði og kökum.

Með því að hafa múffur í stað köku er smáréttapemanu haldið út í gegn.



PASTASALAT Á HLAÐBORDIÐ

Pastasalat hentar einnig ágætlega á fermingarborðið.

Það er létt í maga og auðvelt að útbúa í miklu magni. Uppskriftir að slíku pastasalatí eru ótal margar og fer í raun eftir smekk hvers og eins hvað ratar í slíkt salat. Hér er þó hugmynd að einu slíku.

Pasta að eigin vali
Ricotta ostur
Sýrður rjómi
Rifinn sítrónubörkur
Ferskur sítrónusafi
Salt
Pipar
Maisbaunir
Rauðlaukur smátt skorinn
Steiktur kjúklingur rifinn niður
Kirsuberjatómatar skornir til helminga
Basillauf niðurskorin

Pastað er soðið eftir leiðbeiningum.

Hrærið saman í skál ricottaostinum, sýrða rjómanum, sítrónuberkinum og sítrónusafanum, salti og pipar.

Blandið saman í stærri skál pastanu, maísnum, lauknum, kjúklingnum, tómtunum og basillaufunum.

Setjið dressinguna yfir pastað og blandið saman.



HVAÐ ÞARF MIKIÐ AF HVERJU?

Margir kvíða því að áætla magn þess matar sem þarf á fermingarveisluborðið. Ekki viljum við að maturinn klárast en það er einnig mjög óhagkvæmt að sitja uppi með mikið magn af matarafgöngum. Hér eru nokkrar viðmiðunarreglur:

Ef ætlunin er að vera með matarhlaðborð er ágætt að miða við tvo kalda forrétti, tvo kalda aðalrétti og tvo heita aðalrétti (kjöt). Gera má ráð fyrir að hver og einn geti hestúsað 250 g af hreinu kjöti, 75 g af fiski til dæmis í forrétti og 1/2 dl af sósu. Af meðlæti má gera ráð fyrir um 100 g af kartöflum á mann og 100 g af salati eða öðru grænmeti eins og baunum, rauðkáli og þvíumlíku.



Kaffiboð eru einnig vinsæl.

Þá má gera ráð fyrir um hálfum lítra af gosi á mann og þremur bollum af kaffi. Gott er að vera ekki með of margar tegundir á veisluborðinu en vera með meira af hverri tegund fyrir sig. Þannig mætti vera með þrjár tegundir af tertum, tvær af köldu brauði og einn heitan rétt.



Ein venjuleg stærð af hringlaga tertu dugir líklega fyrir um 20 manns. Brauðterta sem er fjögurra laga, jafnstór og rúllutertubrauð sem flatt er út, dugar fyrir 40 manns. Ef boðið er upp á kaffisnuttur er líklegt að hver geti torgað þremur sneiðum. Heitir réttir í eldföstu móti duga fyrir um 15 til 20 manns.

Heimild: ferming.is

Fermingartilboð

Nings *Sparið vinnu og fyrirhöfn*

- Djúpsteiktar rækjur með súrsætri sósu
- Steiktar eggjanúðlur með sesam og grænmeti
- Blandaðar sushirúllur með soya og engifer
- Steikt hrísgrjón með eggjum og grænmeti
- Svínakjöt og grænmeti í plómusósu
- Kjúklingur og grænmeti í drekasósu
- Ferskt salat fullt af góðgæti

Verð aðeins 2990 kr. á mann
(miðað við 50 gesti eða fleiri)

Gos frá Ölgerðinni fylgir fermingarveislum Nings



Fermingarveislum Nings fylgir vegleg gjöf til fermingarbarsins

Veislubjónusta
NINGS

Hafðu samband og við veitum ráðgjöf þér að kostnaðarlausu. Sími: 588 0999 og 822 8833
www.nings.is

