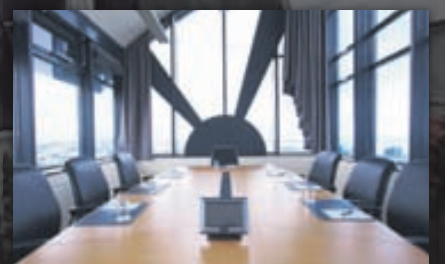
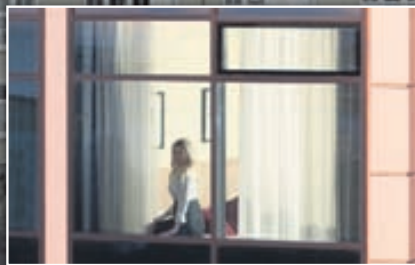
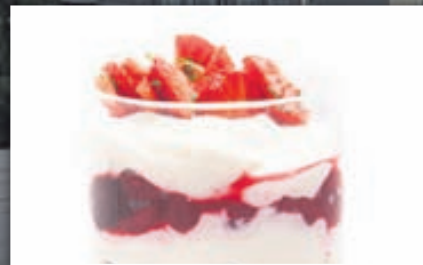


REYKJAVÍK HOTELS 20



Árshátíðir | Fundir | Afmæli | Brúðkaup | Ráðstefnur
Fermingar | Gisting | Jólahlaðborð | Rómantískar helgar



Reykjavíkurbíó í blóma lífsins



Feðgar á ferð; Davíð Torfi Ólafsson, framkvæmdastjóri Fosshótelanna, Ólafur Freyr Ólafsson, hótellstjóri Best Western Hótel Reykjavík, Ólafur Torfason, stjórnarformaður Reykjavíkurbíóhótelanna og Þórhallur Ólafsson, hótellstjóri Hótel Reykjavík Centrum.

Húsbóndinn á Reykjavíkurbíóhótelunum er Ólafur Torfason. Hann lenti óvænt í hringiðu hótellreksturs fyrir tuttugu árum og líkar það vel. Nú þegar hótelin standa á tvítugu segir hann framtíðina nokkuð bjarta og margt spennandi í farvatninu, enda hótellrekstur sveipaður töfraljóma.

Dagsverkin byrja klukkan sex og flesta daga vikunnar er ég mættur til vinnu upp úr sjö. Í seinni tíð hef ég tekið annan helgardaganna með ró og svo næ ég mér alltaf í kríu í hádeginu heima. Þetta gerir hátt í sextíu tíma vinnuviku og konan er alsæl með það; hún fær þá ekki leið á mér á meðan," segir Ólafur Torfason og skellir upp úr.

Ólafur segir hótellrekstur skemmtilegan en í honum lenti hann alveg óvænt. Áður starfaði hann í matvörugeiranum þegar hann rak fyrirtækið Kaupgarð.

„Ég var kominn með annan fótinn upp í háskóla til að mennta mig meira þegar örlogin leiddu mig annað. Í háskólanum ætlaði ég að læra mannfræði og hagfræði og sá fyrir mér mikla þörf á hagfræðingum úti í heimi, þangað sem ég stefndi eftir námið," útskýrir Ólafur.

„Hótellreksturinn kom hins vegar þannig til að upp úr 1990, leysti Kaupgarður til sín fjárvana byggingarfélag sem sat uppi með hálfkláraða húsaforfu í Egilsborgum, mitt á milli Rauðarárstígs og Þverholts. Torfan átti upphaflega að vera blanda af íbúðum og atvinnuhúsnæði en nú þurfti að finna húsunum nýtt hlutverk. Upp skaut hugmyndinni um hótell enda skiptist húsnæðið ágætlega í herbergi og í framhaldinu tryggði ég mér nafnið Hótel Reykjavík," segir Ólafur, inntur eftir tilurð Reykjavíkurbíóhótelanna.

Kappsamur frumherji

Hótel Reykjavík opnaði í sumarbyrjun 1992 með þrjátíu herbergjum. Ári síðar bættust við 31 herbergi og önnur átján árið 1997.

„Í fyrstu reyndu margir að telja mér hughvarf og hvarvetna mætti ég neikvæðni og úrtölum. Það gerði ávæntingunni enn meira spennandi því mér þykir fátt skemmtilegra en

að sanna fyrir öðrum að þeir hafi rangt fyrir sér. Forrystu-menn íslenskra ferðamála á þessum tíma lýstu því yfir að hótellbransinn væri hinn erfiðasti og u.þ.b. 100 herbergjum ofaukið á markaðnum. Síðan hefur þeim fjölgað jafnt og þétt og þörfin aukist að sama skapi. Enda hef ég alltaf sagt að fyrst þurfum við að hafa herbergin klár áður en við fáum gestina," segir Ólafur og brosir.

Hann segir framgang hótellkeðjunnar sýna að réttar ákvarðanir voru teknar á hverjum tíma.

„Vitaskuld er gott að vera varkár en með hliðsjón af fortíðinni og þegar framtíðin er skoðuð er ljóst að við tókum réttu skrefin. Ferðabjónusta hefur vaxið hratt á Íslandi og mun halda áfram að vaxa um ókomin ár. Við þurfum því að vanda okkur í öllum ákvörðunum sem tengjast ferðamönnum, lengja ferðamannatímum, þróa nýja ferðamannastaði og bæta aðgengi til að geta tekið sem best á móti gestum okkar. Þar að auki þarf að fara varlega í breytingar á skattaumhverfi greinarinnar."

Á torgi mannlífs og menningar

Að sögn Ólafs er jafn og stöðugur uppgangur í rekstri Reykjavíkurbíóhótelanna. Nýting herbergja batnar ár frá ári, sem og afkoman eftir töluvert bakslag í kjölfar hrunsins haustið 2008.

„Ferðatilhögun hótellgesta hefur sömuleiðis breyst á þessum tuttugu árum. Þeir koma nú með mun styttri fyrirvara og dvelja lengur í senn," segir Ólafur.

„Nú af hverjum tíu gestum Reykjavíkurbíóhótelanna eru erlendir eða yfir 90% gesta. Allt eru það góðir og velkomnir gestir eins og íslenskir gestir sem gera sér gláðan dag hjá okkur eða gista á ferðalagi vinnu sinnar vegna. Íslendingar eru í eðli sínu veraldarvanir heimsborgarar sem kunna að njóta þess besta í mat og drykk."

Hann segir hótell sveipuð töfraljóma því þar sé hægt að lyfta sér upp, njóta dekurs, þjónustu og ævintýra um leið og fólk nái að kúpla sig út úr umgjörð og amstri hvunnudagsins.

„Á hótellum mætist fólk frá öllum heimshornum og ólíkum menningarheimum. Því skapast framandi og skemmtilegur ys og þys. Umhverfið er lifandi og sýnbreytilegt og sem dæmi getur samanlagður gestafjöldi í gistingu og á ráðstefnum á Grand Hótel Reykjavík slagað upp í meðalstórt byggðarlag

úti á landi, með öllum sínum fjölbreytileika í mannlífi og menningu."

Gæfuríkur tími

Ólafur segir lykिलinn að velgengni Reykjavíkurbíóhótelanna felast m.a. í að gesturinn sé ánægður að dvöl lokinni og þar skiptir góður nætursvefni í góðum rúmi höfuðmáli, einnig veglegur morgunverður og gleðilegt viðmót í móttöku.

Til að fylgjast sem best með gæðum og þjónustu gistir Ólafur reglulega á hótellum sínum um land allt.

„Sem ferðalangur geri ég reyndar litlar kröfur þegar kemur að hótellherbergjum en hef leyft mér að fara á allra glæsilegustu hótelin í Kína. Það er mikil upplifun og gaman að fylgjast með þróuninni. Annars kann ég allsstaðar vel við mig, líka í litlum skonsum þar sem ég get sofnað í góðu rúmi."

Metnaður okkar felst meðal annars í því að gestirnir séu sáttir. Við höfum blessunarlega verið laus við hótellgesti sem rústa herbergjum en sumir hafa fyrir sig að leggja í 41 gráðu heitt það og sturta sig svo frammi á gólfi. Þá halda þeir að öryggisniðurfall undir vaski sé aðalniðurfallið fyrir sturtuna og vatn rennur um allt og á milli hæða. Við útbyggjum því herbergin í turninum með sturtu og baðkari svo gestir okkar frá Asíu gætu nú sturtað sig slysaust ef þeir fjölgðu ferðum sínum verulega, eins og komið hefur á daginn. Þetta er hins vegar ekki með vilja gert; þeir eru vanir mikilli baðmenningu og við höfum reynt að aðlaga okkur því."

Reykjavíkurbíóhótel í útlöndum

En hvernig sér Ólafur framtíð Reykjavíkurbíóhótelanna fyrir sér?

„Við munum ótraud halda áfram að vaxa og dafna. Ég átti mér lengi draum um að opna hótell í útlöndum en sem betur fer rættist hann ekki á þeim tíma. Ég læt hann þó verða að veruleika einn daginn enda kornungur maður sem á nóg eftir. Hótel á Spáni, í Kaupmannahöfn og víðar, með Íslandsdeild, íslenskri hönnun, íslenskum mat, söluskrifstofu og fleiru í þeim dúr. Reykjavíkurbíóhótelin standa nú á tvítugu, í blóma lífsins og við erum rétt að byrja."



Saga Reykjavíkurhótelanna

Ólafur Torfason er stjórnarformaður Reykjavíkurhótelanna og Fosshótelanna.

Reykjavíkurhótelin eru hvert með sitt sérkenni og sjarma. Hótelin eru þrjú; Best Western Hótel Reykjavík, Grand Hótel Reykjavík og Hótel Reykjavík Centrum. Hótelin þrjú eru sniðin að ólíkum þörfum hótelgesta. Hvort sem gestur leitar eftir góðu 3* ferðamannahótel, fyrsta flokks miðbæjarhótel eða 4* ráðstefnuhótel þá bjóða Reykjavíkurhótelin upp á hótél við hæfi.

1992 - Hótel Reykjavík opnar við Rauðarárstíg 37 með 30 herbergjum.

1993 - 31 ný herbergi bættast við Hótel Reykjavík.

1995 - Grand Hótel Reykjavík opnar við Sigtún 38 eftir að Ólafur og félagar kaupa Holiday Inn.

1997 - 18 ný herbergi bættast við Hótel Reykjavík.

1997 - Ráðstefnuaðstaða er stórefld með opnun Gullteigs á Grand Hótel Reykjavík.

2005 - Ólafur opnar Hótel Reykjavík Centrum við Aðalstræti.

2007 - Turninn tekinn í notkun á Grand Hótel Reykjavík og hótélherbergjum fjölga úr 108 í 312.

2009 - Ólafur varð meirihlutaeigandi í Fosshótelum, sem nú hafa runnið saman með Reykjavíkurhótelum í nýtt hótelfélag sem fengið hefur nafnið Íslandshótel.

Hótelin eru í meirihlutaeign Ólafs Torfasonar og fjölskyldu en minni hluthafar eru eigendur Ferðaskrifstofu Guðmundar Jónarssonar og fleiri. Hótelin eru öll starfrækt í eigin húsnæði utan hótelsins í Aðalstræti þar sem húsnæðið er leigt af Reitum.

BEST WESTERN Hótel Reykjavík

Í hjarta Reykjavíkur stendur Best Western Hótel Reykjavík sem er nútímalegt og aðlaðandi þriggja stjörnu hótél. Hótelid er elst af Reykjavíkurhótelunum og fagnar 20 ára afmæli í haust. Hótelid býður upp á 79 herbergi, allt frá einstaklingsherbergjum upp í svitur, með öllum helstu þægindum. Þjónustan er vinaleg og góð í rólegu andrúmslofti. Öll herbergin hafa bað og/ eða sturtu, minibar, síma, gervihnattasjónvarp, þráðlaust internet, útvarp og hárfurrku. Bæði fjölskylduherbergin og sviturnar eru á tveimur hæðum. Rúmgóð setustofa er á neðri hæðinni og svefnherbergin eru á efri hæðinni. Öll herbergin á Best Western Hótel Reykjavík eru reyklus. Á hótelinu er bílageymsla sem stendur gestum til boða á meðan dvöl stendur.

Á hótelinu er að finna veitingastaðinn La Luna sem sérhæfir sig í ítölskum mat, til dæmis pizzum, pastaréttum og salötum. Á hverjum morgni er ljúffengt morgunverðarhlaðborð og á kvöldin er hótélbarinn opinn þar sem hægt er að njóta kaldra og heitra drykkja í notalegu umhverfi.

Best Western Hótel Reykjavík er eins og nafnið gefur til kynna hluti af erlendri keðju. Best Western International er bandarísk hótélkeðja sem stofnuð var árið 1946. Keðjan samanstendur af rúmlega 4.000 hótélum í yfir 90 löndum. Best Western International hefur verið starfrækt í Bandaríkjunum í 64 ár og í 34 ár í Evrópu.

Staðsetning hótelsins er sérstaklega hentug; stutt er í marga áhugaverðustu staði borgarinnar og í gamla miðbæinn. Hótelid er skammt frá Reykjavíkurflugvelli og B.S.Í. og auk þess er Hlemmur rétt hjá með strætóferðir í allar áttir.



Best Western Hótel Reykjavík

Rauðarárstíg 37,

105 Reykjavík

Sími: 514 7000

www.hotelreykjavik.is

info@hotelreykjavik.is

Hótel Reykjavík

hjá Félagi framreiðslumanna í mörg ár en kunnir ekki við sig bak við skrifborð.

„Ég fann mig ekki í níu til fimm skrifstofuvinnu og fór í Perluna þegar hún opnaði. Árið 1997 kom ég hingað á Grand Hótel Reykjavík og er hér enn,“ segir hann. Þegar hann er spurður hvort hann hafi aldrei orðið leiður á starfinu segir hann það oft hafa komið fyrir.

„Ég væri ekki að segja satt ef ég hefði aldrei fengið leiða. En starfið er mjög lifandi og fjölbreytt. Maður kynnist mörgu fólki og sér marga. Ég hef alltaf kunnað vel við fjölbreytileikann. Ég hef gaman af því ennþá þó ég hafi oft hugsað sem svo að nú færi ég að hætta. Svo er ég allt í einu orðinn 63 ára og finnst ég hreint ekki tilbúinn til þess að hætta strax, ekki fyrst ég hef heilsuna ennþá. Ég vinn frá 7 til 15 á daginn og hef ennþá brennandi metnað fyrir starfinu. Þó ég finni svo sem fyrir því að gangarnir hafa lengst og tröppurnar hækkað.“

Kristinn segir starfið þó ekki endilega auðvelt og alls ekki allra. Það þurfi ákveðna skapgerð til að sinna því vel. Hæfilegt kæruleysi sé kostur en þó þurfi að fylgja ákveðnum

reglum. Hann hefur aldrei látið tiktúrur gesta angra sig.

„Það þarf bara að nálgast hlutina með réttu hugarfari,“ segir hann. „Maður verður að vera góður mannþekkjari, það er ekki hægt að nota sömu taktíkina á alla. Ég var til dæmis alltaf með rautt nef í vasanum þegar ég vann í Perlunni í gamla daga og setti það upp þegar einhver kom inn sem þurfti á upplýftingu að halda,“ segir Kristinn og hlær. „Ég hætti því svo þegar hinir þjónarnir voru orðnir afbrýðisamir yfir athyglinni sem ég fékk. Það þarf að líka að passa mórallinn í vinnunni.“

Kristinn er gjarnan kallaður til í opinberar veislur og þegar kóngafólk sækir landið heim. Hann segist ekki nota sérstaka tækni á kóngafólkið fremur en aðra gesti.

„Það eru auðvitað fleiri reglur um hvað má gera og hvað ekki og maður heldur sig meira til hlés. En kóngafólk er bara venjulegt fólk,“ segir hann en er þögull sem gröfin þegar hann er beðinn um einhverjar krassandi sögur.

„Ég hef auðvitað lent í ýmsu og starfið er ekki alltaf dans á rósum. Ánægjulegar upplifanir eru þó auðvitað fleiri, en þessu heldur maður öllu fyrir sig.“



Ég er kallaður Kallinn

Kristinn Guðmundsson, yfirþjónn á Grand Hótel Reykjavík er öllum hnútum kunnugur í hótél- og veitingabransanum eftir áratugastarf. Hann segir starfið fjölbreytt og lifandi en alls ekki auðvelt. Það þurfi ákveðna skapgerð til að sinna því vel.

„Ég byrjaði ellefu ára sem lyftustrákur á Borginni. Þá var meira að segja sveif á lyftunni en ekki takki,“ segir Kristinn en hann man tímana tvöna í hótél- og veitingabransanum. „Ég er fæddur árið 1949 svo þetta eru orðinn ansi mörg ár. Ég er hætturettur rollinu í dag og ríf nú bara kjaft í dagvinnu,“ segir hann og hlær. „Ég er kallaður „kallinn“ hérna!“

Kristinn vann sig upp úr pikkalóstarfinu og flutti sig yfir á Gullfoss. Hann fór svo í læri á Naustið árið 1965 og útskrifaðist árið 1969 sem framreiðslumaður. Hann hefur komið víða við síðan, meðal annars í Leikhúskjallaranum, á Hótel Holti og Þórscafé. Þá vann hann skrifstofuvinnu

20 afmælistilboð á 20 þúsund

Í tilefni af 20 ára afmæli Reykjavíkurhótelanna bjóðum við eftirfarandi tilboð.

Grand kvöldverður á Brasserie Grand

Veglegur 3ja rétta kvöldverður með sérvöldum vínunum.

Huggulegheit á Hótel Reykjavík Centrum

Gisting með morgunmat fyrir tvo í miðborginni, vínflaska og ávaxtakarfa við komu.

Afmælisdekur á Grand Hótel Reykjavík

Gisting fyrir tvo með morgunmat, drykkir á Miðgarðsbar og aðgangur að Reykjavík spa.

Gisting í tvær nætur á

Best Western Hótel Reykjavík
Gisting með morgunmat í tvær nætur fyrir tvo í miðborginni.

Dömu- og herradekur á Reykjavík Spa

Ómóttæðilegt dekur fyrir hana og hann í glæsilegu Reykjavík Spa.

Sex til sýnis á Fjalakettinum

Sex réttir af sérréttarseðli veitingastaðarins ásamt vínflösku.

Tilboðin er hægt að bóka frá 1. -31. október en gilda fyrir veturinn 2012-2013.

Grand alla leið



Grand Hótel Reykjavík er stærsta funda- og ráðstefnuhótel landsins með fjórtán ráðstefnu- og veislusalí. Hótelíð eru um leið fyrsta flokks glæsihótel með 312 herbergi í öllum stærðar-flokkum, frá einstaklingsherbergjum upp í glæsilegar svítur. Á hótelinu er einnig að finna fyrsta flokks veitingastað, Brasserie Grand, sem býður upp á gott úrval íslenskra sjávarréttanna og alþjóðlegra rétta.

Glæsilegur 14 hæða turn var opnaður árið 2007. Hann er tengdur hótelinu með glerbyggingu og

hýsir rúmlega 200 herbergi. Þar er að finna gestamóttöku hótelsins og Miðgarð, sem er 600 fermetra svæði og getur hýst stórar móttökur.

Herbergin á Grand Hótel Reykjavík eru rúmgóð og búin öllum nútíma þægindum, meðal annars háhraðatengingu og sjónvarpsleigu. Á 13. hæð hótelsins eru tvær forseta-svítur með 94 m² stofu og móttökusvæði og 40 m² svefnherbergi. Útsýnið á efri hæðum turnsins er stórkostlegt og nær yfir alla borgina og sundin.

Grand Hótel Reykjavík er stærsta ráðstefnuhótel landsins með 14 ráðstefnusali og fundarherbergi sem henta við öll tækifæri. Stærsti salurinn er 345 m² og tekur um 470 manns í sæti. Allir salirnir eru útbúnir nýjum og fullkomnum tækjabúnaði og henta sumir salirnir einnig til sýningarhalds. Huginn og Muninn eru fundarsalir á efstu hæð í



turninum. Hvor salur er 30 m² að stærð og rúmar 12 manns við borð með einstöku útsýni yfir höfuðborgarsvæðið.

Grand Hótel Reykjavík er aðili að alþjóðlegu hótelsamtökunum Great Hotels of the World. Í samtökunum eru einungis 4 til 5 stjörnu hótél sem bjóða upp á úrvals þjónustu fyrir almenna ferðamenn og ráðstefnugesti.

Fjöldi bílastæða er við hótelið sem hótélgestir geta nýtt sér að kostnaðarlausu. Aðgengi fyrir fatlaða er til jafns við aðra hvar sem er á hótelinu.

Nýlega var opnuð heilsulind á hótelinu undir nafninu Reykjavík Spa. Aðstaðan er ætluð hótélgestum og þar eru líkamsræktartæki, heitir pottar, snyrtistofur, hvíldarsvæði og gufubað.



Nýr ráðstefnupakki hjá Grand Hótel Reykjavík

Nú býðst fyrirtækjum og stofnunum nýr og bættur ráðstefnupakki hjá Grand Hótel Reykjavík sem miðar að því að fundarmenn haldi orku og einbeitingu yfir daginn. Boðið er upp á hollan og góðan mat frá því gestir koma í hús og þar til ráðstefnu eða fundi lýkur. Salvör Brandsdóttir, ráðstefnustjóri Grand Hótel Reykjavík, segir þessa nýjung hafa mælst vel fyrir hjá fundar- og ráðstefnugestum enda geti verið lýjandi að sitja heilan dag. „Í upphafi dags fá fundargestir sérstakt orkuskot. Á meðan ráðstefnur eða fundir standa yfir er reglulega boðið upp á hollan og góðan mat sem hjálpar gestum okkar að halda einbeitingunni og ná hámarksafköstum yfir daginn. Enda köllum við nýja ráðstefnupakkann Orkuboltann.“

Á morgunverðarhlaðborði hótelsins er m.a. lífrænn matur og einnig er hluti af kaffiveitingunum lífrænn, og segir Salvör sífellt meiri eftirspurn eftir slíkum valkostum.

„Síðan búum við svo vel að hafa faglærða bakara í eldhúsinu. Boðið er upp á heimabakað brauð, rúnstykki og annað meðlæti yfir daginn. Meira að segja kleinurnar okkar eru bakaðar hér. Við erum afar montin af því að geta boðið upp á jafn hollar og fjölbreyttar veitingar. Einnig verðum við meira vör við það en áður að erlendur fyrirtækjum og gestum finnst þessir hlutir skipta máli við val á hóteli sem ráðstefnukosti.“ Vottunarstofan Tún hefur staðfest að Grand Hótel Reykjavík uppfylli allar reglur um meðferð lífrænna matvæla og segir Salvör hótelið vera fyrsta sinnar tegundar hérlendis til að hljóta slíka vottun.

Sumarið var nýtt í að taka stærsta ráðstefnusalinn í gegn fyrir veturinn að sögn Salvarar. „Við lögðum ný teppi í Gullteig, stærsta salnum okkar, máluðum salinn og skiptum um borð svo dæmi séu nefnd. Hann verður því enn glæsilegri en áður.“


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

Grand Hótel Reykjavík
Sigtúni 38, 105 Reykjavík
Sími: 514 8000
www.grand.is
info@grand.is



Svansvottun og lífrænt vottuð veitingaþjónusta



„Við viljum vera öðrum fyrirmynd í starfi okkar að umhverfismálum og munum vinna að því eins og kostur er í framtíðinni.“

Stærsta ráðstefnuhótel landsins, Grand Hótel Reykjavík, hefur hlotið vottun Norræna umhverfismerkisins samkvæmt viðmiðunarreglum fyrir hótel. Svanurinn er opinbert umhverfismerki Norðurlandanna og byggist á óháðri vottun og viðmiðum

sem taka tillit til alls lífsferils vöru og þjónustu. „Við erum stolt af því að bjóða upp á umhverfisvæna hótel- og ráðstefnuþjónustu,“ segir Ólafur Torfason, stjórnarformaður. „Við viljum vera öðrum fyrirmynd í starfi okkar að umhverfismálum og munum vinna að því eins og kostur er í framtíðinni.“

Í umhverfisstefnu hótelsins segir að unnið sé markvisst að því að draga úr orku- og vatnsnotkun. Allt sorp er flokkað og sent til endurvinnslu, ekki er boðið upp á einnota- eða sérpakkaðar vörur sé þess kostur og sparglega er farið með efni. Flokkun á úrgangi er gerð aðgengileg fyrir gesti og starfsmenn. Ávallt er leitast við að kaupa umhverfisvottaðar vörur og þjónustu þegar það er mögulegt og bjóða upp á lífrænar vörur meðal annars lífrænt vottaðan morgunverð.

Hótelid er fyrsta íslenska fyrirtækið til að hljóta vottun á lífrænni veitingaþjónustu. Vottunarstofan Tún hefur staðfest að Grand Hótel Reykjavík uppfylli reglur um meðferð slíkra matvæla við framreiðslu á lífrænum hluta morgunverðar. Með vottun Túns er staðfest, að sá hluti veitingaþjónustu hótelsins sem kynntur er sem lífrænn, byggir einvörðungu á vottuðum lífrænum hráefnum sem haldið er aðgreindum frá öðrum matvælum á öllum stigum, allt frá móttöku til framreiðslu; að aðferðir við meðhöndlun og geymslu lífrænna matvæla samræmist reglum um lífræna matreiðslu og að gæðastjórnun, skráningar og merkingar uppfylli settar kröfur. Hluti morgunverðarborðs hótelsins er nú eingöngu með vottuðum lífrænum matvælum, svo sem korni, brauði, ávöxtum, mjólkurvörum og áleggji.

Auk þess hefur Grand Hótel Reykjavík ráðist í umfangsmiklar ráðstafanir til að lágmarka rafsegulmengun og er nú eina hótelið hérlendis sem er alveg laust við hana. Allt burðarvirki hótelsins var tengt við 200 bergfestur sem ná sex metra inn í bergið undir hótelinu. Með þessu móti fæst spennujöfnun auk þess sem dregur úr ójöfnu flæði rafmagns í byggingunni.



Reykjavík Spa er glæsileg heilsulind sem opnaði í kjallara Grand Hótel Reykjavík í haust. Reykjavík Spa er m.a. með líkamsræktarástöðu sem er útbúin nokkrum æfingartækjum. Hótelgestir geta nýtt aðstöðuna sér að kostnaðarlausu og ráðstefnugestir gegn vægu gjaldi. Æfingaraðstaðan er opin frá kl. 6 – 22 alla daga vikunnar.

Í Reykjavík Spa er einnig snyrti- og nuddstofa með sex fallegum herbergjum þar sem færustu snyrti- og fördunarfræðingar taka vel á móti öllum gestum. Snyrti-

Viðburðadagatal 2012 Grand Hótel Reykjavík

OKTÓBER 2012

Villibráðardagar 5.-6. október

Úlfar Finnbjörnsson, villibráðarsérfræðingur matreiðir.

Fashion with Flavor 12.-13. október

Íslensk tíska, matargerð og tónlist.

Grand rómantík

Helgina 26. og 27. október.

Brunch alla sunnudaga í október

Fritt fyrir 12 ára og yngri.

NÓVEMBER 2012

Grand rómantík

Helgarnar 2.- 3. og 9. - 10. nóvember.

Jólahlaðborð hefjast 16. nóvember.

Jólahlaðborðin verða á fimmtudögum, föstudögum, laugardögum og sunnudögum. Helgi Björnsson skemmtir föstudags- og laugardagskvöld.

Brunch alla sunnudaga í nóvember

Fritt fyrir 12 ára og yngri.

DESEMBER 2012

Jólahlaðborð með Helga Björns

Jólahlaðborðin verða á fimmtudögum, föstudögum, laugardögum og sunnudögum. Helgi Björnsson skemmtir föstudags- og laugardagskvöld.

Skötuveisla á Þorláksmessu, 23. desember

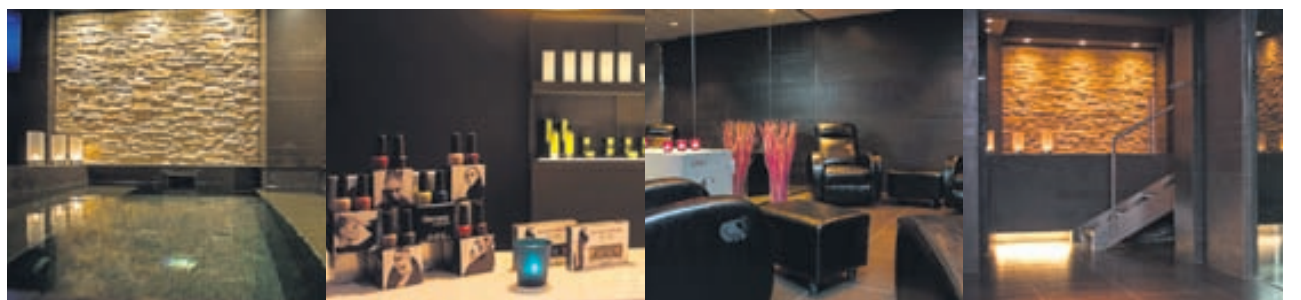
Galadinner á gamlárskvöldi

Brunch alla sunnudaga í desember

Fritt fyrir 12 ára og yngri.

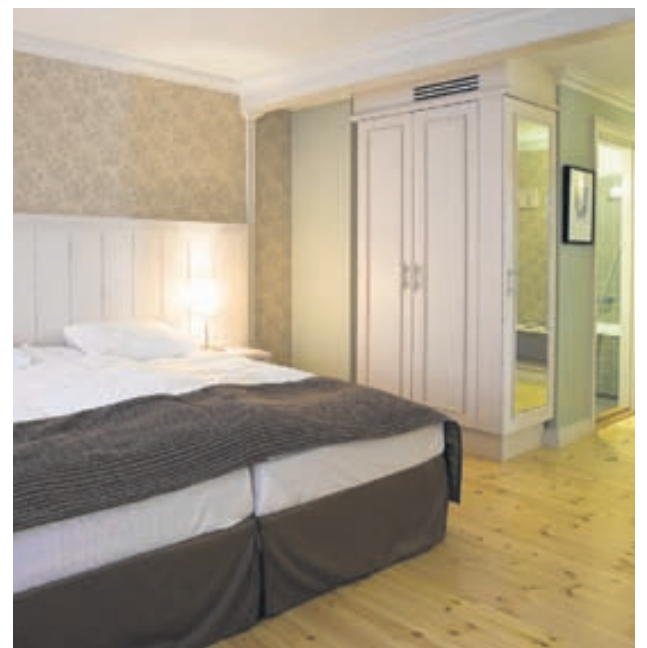


Reykjavík Spa á Grand Hótel Reykjavík



stofan er með mikið úrval af vörum í hæsta gæðaflokki, bæði fyrir dómur og herra. Má þar helst nefna: Académie húðvörurnar, íslensku og lífrænu andlitslínuna Vor, Alessandro og OPI naglalínuna.

Reykjavík Spa er opið alla virka daga frá kl. 9:00 – 18:00, laugardaga frá kl. 10:00 – 16:00 en lokað er á sunnudögum, nema um annað sé sérstaklega samið. Frekari upplýsingar má nálgast í síma 514-8090 eða í reykjavikspa@reykjavikspa.is.



Hótel Reykjavík Centrum er glæsilegt hótél í hjarta Reykjavíkurborgar. Á hótelinu eru 89 herbergi með öllum nútíma þægindum, svo sem gervihnattasjónvarpi, síma, öryggishólfi og minibar. Öll herbergin hafa sér baðherbergi sem ýmist eru búin sturtu eða baðkari. Auk þess býður hótelið upp á fjórar stúdíóbúðir til útleigu í Grjótagötu, bæði til styttri og lengri tíma. Tveir fundarsalir eru á hótelinu. Forsetastofan sem tekur 18 manns í sæti við stórt langborð er bæði nýtt í fundarhöld og einkasamkvæmi. Fógetastofan tekur 45 manns í skólastofuuppstillingu og er bæði nýtt sem fundarsalur en ekki síður undir ráðstefnuhald og námskeið. Báðar stofurnar eru búnar öllum nauðsynlegum fundarbúnaði.

Hótelið er staðsett í Aðalstræti 16 í nýuppgerðri gamalli byggingu en elsti hluti hússins var byggður árið 1764. Beggja vegna eru nýbyggingar gerðar eftir gömlum

sögufrægum húsum, Fjalakettinum og Uppsölum. Útlit hótelsins er sótt til byggingarlistar Reykjavíkur um aldamótin 1900. Við byggingu hótelsins fundust elstu mannvistarleifar á Íslandi frá um 870. Opnað var glæsilegt sýningarrými, Landnámssýningin - Reykjavík 871±2, undir hótelinu sem Reykjavíkurborg rekur.

Fjalakötturinn er glæsilegur veitingastaður við hliðina

á hótelinu. Þar er boðið upp á gott úrval þjóðlegra rétta. Uppsalir er notalegur og vingjarnlegur bar við hlið Fjalakattarins. Þar er notalegt að slaka á og fá sér drykk eða velja úr úrvali minni og léttari rétta. Uppsalir er einnig tilvalinn fyrir minni móttökur. Vegna nálægðar við miðborgina er fjöldi verslana, menningarstofnana og veitingastaða í göngufæri frá hótelinu.



Hótel Reykjavík Centrum
Aðalstræti 16, 101 Reykjavík
Sími: 514 6000
www.hotelcentrum.is
reservations@hotelcentrum.is

Spínatbaka

Bökudeig

250g hveiti
125g smjör
1 eggjarauða
5 cl. kalt vatn
KlIPA af góðu salti

Setjið hveiti á borðið og gerið holu í í miðjuna. Skerið smjörið í litla kubba og setjið í miðjuna ásamt eggjarauðunni og saltinu. Klípið smjörið saman við hveitið og hnoðið svo hratt saman. Bætið vatninu út í. Smyrjið bökuform, hristið hveiti yfir. Fletjið út deigið og leggið í formið þannig það nái aðeins yfir barmana. Notið smjörpappír og baunir sem farg ofan á. Bakið í ofni við 180° C í 8-10 mín. Látið kólna á borði.

Fylling

500 g ferskt spínat
Biti af geitaosti (líka hægt að nota hreinan fetaost)
70 g rifinn ostur
2 eggjarauður
2 egg
1/2 lítri rjómi
Salt og pipar

Steikið spínatið í smjöri við vægan hita í stuttan tíma. Saltið og piprið. Látið leka af því í sigti og pressið vökva úr. Þískið saman eggjum, eggjarauðum og rjóma. Takið helminginn af blöndunni frá. Setjið spínatið út í og blandið við soppuna. Hellið í bökuskelina og stráið helmingnum af rifna ostinum yfir. Sneiðið geitaostinn (eða fetaostinn) og raðið fallega ofan á. Hellið afganginn af soppunni yfir og stráið rifnum osti yfir. Setjið í heitan ofn 200° C í 10 mín. og lækkið þá niður í 180°C og bakið í 10-15 mín. til viðbótar. Þegar bakan er stinn þá er hún tilbúin.

Vinalegur veitingastaður byggður á gömlum grunni

Fjalakötturinn er vinalegur veitingastaður í hjarta miðborgarinnar við Aðalstræti 16. Húsið var byggt að fyrirmynd gamla Fjalakattarhússins sem var fyrsta kvikmyndahús landsins. Það var rífið árið 1985 en endurbyggt árið 2005.

Á Fjalakettinum er eldað úr úrvals íslensku hráefni og í boði er úrval árgangsvína á góðu verði. Staðurinn hefur í tvígang hlotið verðlaun frá hinu virta tímariti Wine Spectator fyrir framúrskarandi vínseðil. „Við viljum að fólk geti slakað á og höldum formlegheitum í lágmarki. Stemningin er notaleg og við leggjum áherslu á góða þjónustu og matarmikla rétti,“ segir Emmanuel Bodinaud, matreiðslumeistari staðarins. Emmanuel sem er franskur hefur starfað á Íslandi undanfarnin 20 ár. Hann lætur vel af landinu og rómar íslenska hráefnið. „Ég nota mikið kryddjurtir og íslenskt hráefni; íslenskan ost, lambakjöt, silung, naut og fleira. Ég hef til dæmis verið að prófa mig áfram í að útbúa soufflé með íslenskum osti sem er algjört lostæti.“

Fjalakötturinn er opin öllum gestum, alla daga í hádeginu frá kl. 11:30 til 14, sunnudaga til fimmtudaga frá kl. 18 til 22:30 og frá kl. 18 til 23 á föstudögum og laugardögum. Nánari upplýsingar um Fjalaköttinn, þar á meðal matseðil og vínseðil, má finna á www.fjalakotturinn.is



Dagurinn var fullkominn í alla staði

Hafdis Bára Ólafsdóttir og Hilmar Freyr Einarsson giftu sig í Laugarneskirkju í sumar. Veisluna héldu þau í salnum Gullteigi á Grand Hótel Reykjavík og segja þau að hún hefði ekki getað heppnast betur. Starfsfólk hótelsins hjálpaði við undirbúninginn, skreytingar og matseld og þjónaði svo í sjálfri veislunni. Aðbúnaðurinn var einnig til fyrirmyndar, sviðið flott og gæða hljóðkerfi.

Þau segja daginn hafa verið fullkominn og allt hafi gengið samkvæmt óskum. Undirbúningurinn gekk vel fyrir sig og þau þakka það starfsfólki hótelsins. „Það var tilbúið til að gera allar óskir okkar að veruleika. Þau sáu um meirihlutann af skreytingunum og við bættum svo örlítið við til að gera veisluna persónulegri. Við fengum salinn um níuleytið kvöldið fyrir brúðkaupið og þá var starfsfólkið byrjað að dekkja borðin og gera allt fallett. Við bættum við skreytingum okkar en klukkan var orðin svo margt að yfirþjónninn bauðst til að klára að setja upp skreytingarnar okkar svo við gætum farið heim að sofa,“ segir Hafdis.

Hjónin voru einkar ánægð með salinn og þjónustuna í veislunni. „Þetta er rosalega fallegur salur. Hann er stór svo fólk hafði nægilegt pláss til að rölta á milli borða og

dansa um kvöldið. Salurinn er með stillanlegri lýsingu svo þetta var mjög huggulegt. Þjónarnir voru til fyrirmyndar í veislunni, duglegir að taka tóma diska og fylla á glös.“

Þau völdu stærðina á sviðinu og ákváðu að hafa púlt fyrir ræður og veislustjóra. „Við fengum Bjarna töframann til að skemmta liðinu í veislunni. Hann notaði hljóðkerfið sem fylgdi salnum og var með uppistand og tónlistaratriði og svo var hann DJ um kvöldið. Þetta hljómaði allt rosalega vel.“

Þegar brúðhjónin mættu í veisluna tók þjónn á móti þeim með freyðivinsglös áður en haldið var inn í salinn. Borðin voru dreifð um salinn og eins voru lítil kokteylborð til að fylla betur upp í salinn, því hann rúmar um 300 manns í sæti en í veislunni voru 89 manns. „Þrátt fyrir það náðu þau að gera salinn mjög fallegan.“

Hafdis og Hilmar voru sérstaklega ánægð með matinn sem hótelið sá um. „Við völdum hlaðborð sem kallast Sveitaveisla og svo franska súkkulaðiköku sem brúðartertu og var hún rosalega góð. Ég mæli hiklaust með að halda brúðkaupsveislu á Grand Hótel Reykjavík, þetta var fullkominn dagur.“



Ráðstefnuaðstaðan með því besta sem boðið er upp á hér á landi

Almannatengslafyrirtækið KOM hefur nýtt sér þjónustu Grand Hótel Reykjavík í fjölda ára. Jón Hákon Magnússon, framkvæmdarstjóri KOM, segir ekki fara á milli mála að ráðstefnuaðstaðan hótelinu sé með því besta sem boðið er upp á hér á landi.

„Við höfum í fjölda ára nýtt okkur fundarherbergi og fundarsali fyrir fundi, ráðstefnur, blaðamannafundi og ýmsa atburði. KOM hefur auk þess bókað herbergi fyrir erlenda fyrirlesara, viðskiptavini og fleiri erlenda aðila á hótelinu. Við höfum einnig í mörg ár boðið starfsfólki og lykilsamstarfsmönnum á jólahlaðborðið síðasta föstudag fyrir jól og er það orðin „tradisjón“ hjá okkur.“

Auk þess hefur KOM haldið fjölda sérhæfðra fyrirtækjanámskeiða í fjölmiðlun og viðtalstækni í fundarherbergjum hótelsins. Öllu þessu fylgja kaup á veitingum og annarri þjónustu hjá hótelinu. „Við höfum nýtt okkur vel alla ráðstefnuþjónustu Grand Hótel Reykjavík í gegnum árin og átt góð samskipti við tæknimennina og ráðstefnu-deildina.“

Það sem okkur þykir einnig gott er hve mikil lofthæð er í stóra ráðstefnusalnum, Gullteig, sem er mjög mikilvægt þegar hvert sæti er skipað. Í Gullteigi verður ekki eins þungt loft og oft reynist í sambærilegum sölum.“



Úrvals þjónusta og matur á heimsmælikvarða

Guðmunda Hjörleifsdóttir og fjölskylda eru eigendur snyrtivöruvafyrirtækisins Volare frá Vestmannaeyjum. Þau hafa nýtt þjónustu Grand Hótel Reykjavík í mörg ár. „Við höfum nýtt flesta þjónustuþætti hótelsins, leigt ráðstefnusali, gistingu, haldið árshátíðir og notið góðra veitinga,“ segir Sigursveinn Þórðarson, einn fjölskyldumeðlima. Fyrirtækið hélt meðal annars upp á fimmtán ára afmæli sitt og ekkert annað kom til greina en að

velja Grand Hótel Reykjavík. „Þegar við höfum að leita tilboða fyrir mörgum árum í gistingu, fundaraðstöðu og veitingar varð Grand Hótel Reykjavík fyrir valinu. Við höfum eiginlega ekki séð ástæðu til þess að skipta um hótél eftir það. Við erum í Gullklúbbi hótelsins og þjónustan er til fyrirmyndar, herbergin eru rúmgóð og fín og maturinn er á heimsmælikvarða. Við erum mjög ánægð með þetta samstarf.“

Sunnudags BRUNCH

fyrir alla fjölskylduna

Í Setrinu á Grand Hótel Reykjavík kl. 11:30 - 15:00
Yfir 20 gírnilegir réttir á borðum.
Barnahorn - afþreying fyrir börnin.
Frítt fyrir börn yngri en 12 ára.
Sunnudagar eru fjölskyldudagar.



WELCOME

GRAND
JÓLAHLAÐBORÐ
2012

Viltu bæta við gistingu?
Jólahlaðborð og gisting
í tveggja manna herbergi með
morgunverði
16.500 kr. á mann

Jólahlaðborðið
hefst þann 16. nóvember



HÁTÍÐLEGT JÓLAHLAÐBORÐ MEÐ HELGA BJÖRNNS

LIFANDI TÓNLIST Á FÖSTUDAGS- OG LAUGARDAGSKVÖLDUM

Helgi Björnsson flytur íslenskar og erlendar dægurlagaperlur í bland við jólalög ásamt Kjartani Valdimarssyni á píanó, Einari Val Scheving á trommur og Valdimari Kolbeini Sigurjónssyni á bassa. Jólaljöllurnar ganga um sali og flytja íslensk þjóðleg jólalög og tónlistarmaðurinn Reynir Sigurðsson töfrar fram jólatóna. Hin óborganlega hljómsveit Hafrót spilar fyrir dansi.

YFIR 20 RÉTTIR Á GLÆSILEGUM MATSEÐLI

Forréttir, kaldir og heitir aðalréttir, grænmetisréttir, sósur og meðlæti og ljúffengt eftirréttahlaðborð.

Verð 9.600 kr.

Verð fyrir börn 6-12 ára 5.600 kr.

II. JÓLAHLAÐBORÐ

án sýningar á föstudags- og laugardagskvöldum með Jólaljöllunum, Reyni Sig. og hljómsveitinni Hafrót.
Fullorðnir 8.600 kr.
Börn 6-12 ára 5.600 kr.

III. JÓLAHLAÐBORÐ

í hádeginu á föstudögum.
Fullorðnir 5.800 kr.
Börn 6-12 ára 2.800 kr.

IV. JÓLAHLAÐBORÐ

á sunnudagskvöldum.
Fullorðnir 8.600 kr.
Frítt fyrir 12 ára og yngri.

V. JÓLAHLAÐBORÐ

á virkum dögum fyrir fleiri en 50.
Fullorðnir 8.600 kr.
Frítt fyrir 12 ára og yngri.

www.expo.is

PANTAÐU NÚNA

í síma: 514 8000 eða
á jolahlabord@grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK

Grand Hótel Reykjavík, Sigtún 38, 105 Reykjavík