

# VEISLUÞJÓNUSTUR

LAUGARDAGUR 25. JANÚAR 2014

## Einfaldar borðskreytingar

Ekki þarf að kosta miklu til í fallegar skreytingar en þær má til dæmis útbúa úr pappír og glerkrukkum. **SÍÐA 2**

## Lauflettir smáréttir

Smáréttaveislur eru sívinsælar þegar mikið stendur til. **SÍÐA 4**

## Hressandi samkvæmisleikir

Borðadans og hlutakapphlaup eru dæmi um bráðskemmtilega samkvæmisleiki. **SÍÐA 6**



# Einfaldar skreytingar í veisluna

Fallega skreyttur veislusalur gerir mikið fyrir stemminguna. Ekki þarf að kosta miklu til í fallegar skreytingar, pappír, glerkrukkum og meira að segja möffinsformum má umbreyta í glæsilegt skraut fyrir afmælisveislur og brúðkaup.

Hvort sem veislan er haldin í stórum salarkynnum eða í heimahúsi þarf ekki að tæma sparigrísinn til að eiga fyrir skreytingum. Ef hugmyndaflugið fær lausan tauminn má útbúa gullfallegar skreytingar úr ódýrum efnum eins og pappír og sultukrukkum. Með léttu yfirferð á vefsíðunni Pinterest má finna ógrynni einfaldra hugmynda sem hver sem er ræður við að útbúa.



Samsafn af sultukrukkum og krukkum undan barnamat myndar gullfallega kertaskreytingu á veisluborði.



Með því að stinga hvítum blómum í vatn með bláum matarlit út í taka þau í sig litinn á nokkrum klukkutímum. Vasar og flöskur í sama lit gefa borðinu fallegan heildarsvip.



Bollakökuformin sem ganga af við baksturinn fyrir barnaafmælið er tilvalið að þræða upp á band með perlum og hengja yfir borðið. <http://kersjes.blogspot.com/>



Pappírsdúskar eru klassísk party-skreyting sem skapa rétta stemmingu í viðeigandi lit. Hvítir í brúðkaupið, bleikir á konudaginn, gulir á sumardaginn fyrsta. Leiðbeiningar má finna á [sewsweetstitches.blogspot.com](http://sewsweetstitches.blogspot.com)



Gamalli bók sem allir eru hættir að lesa má breyta í blúndurenning eftir veisluborðinu.



Einföld hjörta úr pappír eru falleg á brúðkaupsborðið. Leiðbeiningar er að finna á [www.projectwedding.com/](http://www.projectwedding.com/)



Pappír brotinn eins og „harmóníka“ og festur á prik og svo stungið ofan í kökur og aðra rétti á hlaðborðinu. Sjá: [www.partyz.co](http://www.partyz.co)



Með smá fyrirhöfn má gera veisluna enn betri með skreytingum úr ódýru hráefni.

MYNDIR/NORDIC PHOTOS GETTY

VILTU  
HALDA  
VEISLU?

FERMINGAR  
BRÚÐKAUP  
ÁRSHÁTÍÐIR  
ERFIDRYKKJUR  
FUNDIR  
RÁÐSTEFNUR  
AFMÆLI

EFRI SALURINN ER LAUS FYRIR ÞIG ...

SÓLON  
BISTRO • BAR

BANKASTRÆTI 7A - 101 REYKJAVÍK - S. 562 3232

## Vannýtt auðlind á besta stað í bænum

Á efri hæð Sólons Bistro er glæsilegur veislusalur sem leigður er út með veitingum. Salurinn hentar fyrir margs konar tilefni og er sérstaklega bjartur og fallegur.

**K**affihúsið Sólón Bistro er á besta stað í miðborg Reykjavíkur í glæsilegum og björtum húsakynnum. Staðurinn hefur notið mikilla vinsælda í mörg ár enda býður hann upp á ljúffenga rétti á sanngjörnu verði. Nýlega tók nýr eigandi við rekstri Sólons Bistro og leggur hann áfram áherslu á þægilegt umhverfi og svipaðan matseðil enda á staðurinn marga fastakúnna að sögn Jóns Sigurðssonar, eiganda staðarins. „Sólón Bistro hefur alltaf verið þekkt fyrir frábæra staðsetningu og frábæran mat á góðu verði. Staðurinn er til húsa á besta stað í miðborg Reykjavíkur og því frábær kostur fyrir þá sem vilja fá sér hádegismat og kvöldverð alla daga vikunnar.“

Færri vita þó að á efri hæð Sólons Bistro er glæsilegur veislusalur, kallaður Efri salurinn, sem leigður er út með veitingum. „Salurinn hýsir með góðu móti 85 manns í sitjandi borðhaldi og 130 í standandi veislum. Salurinn hentar vel fyrir ýmiss konar tilefni, svo sem afmæli, ferðingaveislur, fundi, giftingarveislur og vinnustaðarpartí. Hann er bjartur og fallegur og eins veitingasalurinn niðri og hefur auk þess fal-



Sólón Bistro er á besta stað í miðborg Reykjavíkur í glæsilegum húsakynnum.

legar svalir sem vinsælt er að kíkja út á.“

Úrval fjölbreyttra rétta er á matseðlinum og er hann sérsniðinn að þörfum hvers hóps sem heldur veislu á Sólóni Bistro. „Tapashlaðborðið er til dæmis mjög vinsælt en það samanstendur af vel útlátum tapassnittum og nauta- og kjúklingaspjótum. Svo erum við með úrval af léttum vínun frá Ölgerðinni og Mekka Wines & Spirits.“

Allur nauðsynlegur búnaður er til reiðu í Efri salnum, til dæmis hljóðkerfi fyrir tónlistarflutning. Einnig er myndvarpi og tjald í salnum og hægt er að tengja tölvu, myndbandstæki og DVD-tæki við



Á matseðlinum er fjöldi ljúffengra rétta.

MYND/ÚR EINKASAFNI myndvarpa og hljóðkerfi. „Einnig er bar á efri hæðinni og við getum útvegað tónlistarmenn, diskótek og hvað svo sem þig vantar þannig að ef þú vilt halda veislu þá er Sólón Bistro staðurinn fyrir þig.“

Nánari upplýsingar má finna á [www.solon.is](http://www.solon.is).

# ÁRSHÁTÍÐIR

## í hjarta Reykjavíkur

Frábær matur, glæsilegir salir og betri staðsetning

Árshátíðarseðlar 2014

### Forréttur

Okkar graflamb og nautacarpaccio  
Pesto og sesamfræðressing  
Furuhnetu og pístasíu kurl  
Portvíns og hvítlaukssósa

### Aðalréttur

Kalkúnabringa fyllt með villisveppa „duxelle“  
Hunangsgljáður perlulaukur og rótargrænmeti  
Kampavíns „supreme“sósa

### Eftirréttur

Ísparfait þrenna  
Passion, kókos og mangó

### Kaffi

Seðill  
nr. 1

### Forréttur

Blaðdeigspakki fylltur með humar og tigrisrækjum  
Bragðbætt með humargljáa, engifer og koriander

### Aðalréttur

Stökksteiktur lamba-hryggsvöðvi, hjúpaður með ferskum basilhjúp  
Grænmetis strengir bundnir upp með blaðlauk  
„Fondant“ kartafli fyllt með steinseljurótar og grænertumauki  
Lambasoð

### Eftirréttur

Súkkulaði hella með „nougate ganache“ kremi, jarðaberja „coulis“ og vanillusósu

### Kaffi

Seðill  
nr. 2

### Forréttur

Steikt og heitreykt andabringa á „balsamico“ og furuhnetusósu  
Klettakálslauf

### Aðalréttur

Nautalund Wellington á rauðvinsgljá  
Soðbökuð fondant kartafli og grænmetisvöndull

### Eftirréttur

Hindberja og súkkulímústerta með ávaxta chiffonade

### Kaffi

Seðill  
nr. 3

Aðalsalurinn  
fyrir allt að 200 manns

Glæsilegir salir

fyrir ýmsar stærðir hópa

30 - 60 manns

Brúni salurinn



20 - 40 manns

Blái salurinn



60 - 80 manns

Græni salurinn



80 - 140 manns

Inghóll



Hafið samband  
í síma 551 7759



RESTAURANT  
REYKJAVÍK

Tel + 354 552 3030  
restaurant@restaurantreykjavik.is  
www.restaurantreykjavik.is  
Vesturgata 2 - 101 Reykjavík



# Einfaldir en gómsætir forréttir

Vel er hægt að blanda saman aðkeyptum réttum og heimatilbúnum. Þannig mætti kaupa aðalréttinn af veislubjónustu en útbúa nokkra forrétti sjálfur. Hér eru hugmyndir að einföldum uppskriftum að forréttum og smáréttum sem gaman er að bjóða upp á.



## BLINI MEÐ REYKTUM LAXI

Reyktur lax  
Sýrður rjómi  
Graslaukur

**Blini**  
75 g hveiti  
1 tsk. lyftiduft  
2 egg  
Nýmjólk  
Smá salt  
30 g ósaltað smjör

Setjið hveitið, lyftiduftið, egginn, saltið og næga mjólk til að gera þykkt deig, í skál. Bræðið smjórið á pönnu. Setjið á pönnu, um 1 msk. fyrir hvert stykki af blini-köku.

Steikið í 2 til 3 mín. á hverri hlið, eða þar til steikt í gegn og gyllt að lit. Blini má þó einnig kaupa tilbúið úti í búð.

Skerið laxinn þunnt. Setjið eina sneið fallega á hvert blini, smá sýrðan rjóma og skreytið með graslauk.

## BAKAÐUR CAMEMBERT Í RASPI

Hægt er að steikja og baka ostinn í heilu lagi en með því að skera hann niður í báta áður en raspið er sett á verður til hinn finasti fingramatur.

4 Camembert-ostar  
2 bollar hveiti  
2 stór egg  
½ bolli mjólk  
2 bollar brauðrasp  
2 msk. extra virgin ólífuolía  
2 msk. ósaltað smjör  
Rifsberjasulta hituð

Hitið ofninn í 230 gráður. Setjið hveiti á einn disk, hræðið egg og mjólk á næsta og brauðrasp á þann þriðja. Dýfið Camembert-ostinum fyrst í hveitið, síðan egginn og loks raspið. Passið að þekja hann vel. Endurtakið svo fer-

ið en nauðsynlegt er að hjúpurinn sé þykkur utan um ostinn svo hann leki ekki út. Farið eins að við oststykkinn sem eftir eru.

Setjið stykkinn í ísskáp meðan pannan er hituð með olíu og smjöri. Mikilvægt er að hafa hraðar hendur svo raspið verði ekki blautt. Steikið ostinn í mínútu á báðum hliðum og setjið svo inn í ofn í 5-7 mínútur.

Berið ostinn fram með rifsberjahlaupi og skreytið með steinselju.



## DÖÐLUSNAKK

Beikon  
Döðlur

Kljúfið beikonlengjurnar eftir endilöngu til að búa til mjörri ræmur. Vefðu hverri lengju utan um eina döðlu. Steiktu döðlurnar á pönnu, byrjaðu með því að snúa lausa endanum niður. Steiktu á öllum hliðum þar til beikonið er fallega brúnt. Settu döðlurnar á eldhúspappír svo fitan geti lekið af.



## PEKANHNETU- OG GEITAOSTASNITTA

Smjör  
Pekanhnetur  
Púðursykur  
Snittubrauð eða baguette  
Geitaostur (eða annar ostur að eigin vali)

Bræðið smjórið á pönnu á lágum hita. Bætið hnet-

um og púðursykri út á. Hitið í tvær til þrjár mínútur og hrærið stöðugt í þar til karamella hefur myndast utan um hneturnar. Dreifið á bökunarpappír og kælið.

Sneiðið niður snittubrauð eða baguette-brauð, raðið

sneiðunum á bökunarpötu og skvettið smá ólífuolíu yfir. Setjið í heitan ofn. Snúðu sneiðunum eftir smá stund. Raðið nú saman brauðsneiðunum, geitaosti og sykruðum pekanhnetum.

## Brúðkaupsveislur.is

Pantaðu brúðkaupsveisluna í tæka tíð  
Veislusalur okkar tekur 80-200 manns  
Við sendum líka veitingar og útvegum alla þjónustu

Fáðu nánast ALLT á einum stað

**Cocktail I.is**  
Veislubjónusta

- Brúðkaupsráðgjöf
- Brúðkaupsþjónusta
- [www.brudkaupsveislur.is](http://www.brudkaupsveislur.is)



Lionssalurinn Lundur • Auðbrekku 25-27 • [cocktail@cocktail.is](mailto:cocktail@cocktail.is) • [salur.is](http://salur.is) • s. 899-8994

## Fermingarveislur 2014

- Í Lionssalnum Lundi færðu nánast allt á einum stað • Glæsilegir veislumatseðlar
- Innifalið í verðum er prúðbúinn veislusalur með taudúkum, þjónustufólk, gos, kaffi ofl.

Enn eru nokkrir lausir dagar 2014

- Lambalæri með öllu
- Steikarhlaðborð
- Brunch
- Austurlenskt & Mexíkóskt
- [www.fermingarveislur.is](http://www.fermingarveislur.is)

**Cocktail I.is**  
Veislubjónusta

Lionssalurinn Lundur • Auðbrekku 25-27 • [cocktail@cocktail.is](mailto:cocktail@cocktail.is) • [salur.is](http://salur.is) • s. 899-8994

**Allt fyrir  
fermingar-  
veisluna  
2014**

**Við  
gerum  
meira fyrir  
þig!**



**Veisluþjónusta Nóatúns  
býður upp á úrval af hlaðborðum  
fyrir fermingarveisluna!**

Pantaðu veisluna þína á [www.noatun.is](http://www.noatun.is)

**Kalt borð 1**

Sænsk skinka, niðursneidd  
Kalkúnabringa, niðursneidd  
Steiktir kjúklingaleggir  
Rauðvíns- eða villisveppasósa  
Waldorfsalat  
Ferskt salat  
Rjómalagað kartöflugratín

**1990** kr. á mann

**Kalt borð 2**

Roastbeef með steiktum lauk  
og remúlaði  
Hunangsgljáður grísahamborgar-  
hryggur, niðursneiddur  
Steiktir kjúklingaleggir  
Nautapottréttur í drekasósu  
Baguette, nýbakað

**2200** kr. á mann

Brúnaðar kartöflur  
Kartöflusalat  
Rauðvínssósa  
Hrásalat  
Rauðkál  
Grænar baunir  
Kartöflustrá

**Lambaveisla (heit)**

Heiðmerkurkryddað lambalæri, úrb.  
Ferskt salat  
Brúnaðar kartöflur  
Villisveppasósa  
Léttsoðnar gulrætur og brokkólí  
Gular baunir

**2500** kr. á mann

# Mannskapurinn hristur saman

Til þess að andrúmsloftið verði létt í veislum og fólk fari að spjalla saman er ágætt að grípa til samkvæmisleikja til að brjóta ísinn.

**G**óður undirbúningur er nauðsynlegur til að allt gangi smurt og allir skemmti sér vel þegar efnt er til veislu. Í stórum veislum, brúðkaupum og árshátíðum, er oftast veislustjóri sem heldur utan um dagskrána. Til að koma fólk í gírinn og hrista það saman getur verið gott að grípa til samkvæmisleikja sem veislustjórinn hefur umsjón með. Hér eru nokkrir nefndir, margir þekkja eflaust einhverja en gott er að rifja þessa leiki upp nú þegar tími árshátíða og annarra veislna fer í hönd.

## Borðadans

Þessi leikur er sniðugur í stórum veislum þar sem setið er til borðs. Hverju borði er úthlutað einu þekktu lagi. Þegar lagið er spilað eiga allir sem sitja við borðið sem á lagið að standa upp og dansa. Lögin er svo spiluð nokkrum sinnum yfir kvöldið. Það getur verið fyndið að sjá hvernig dansinn breytist eftir því sem á kvöldið líður. Í byrjun eru flestir dannaðir og taka kannski gamla, góða „hliðarsamanhliðar“ dansinn. Í lok kvölds er sama fólk jafnvel komið upp á borðið með bindið á hausnum.

## Hlutakapphlaup

Gestum er skipt upp í lið. Hægt er að útfæra þetta á mismunandi vegu, á árshátíðum er til dæmis hægt að hafa jafn mörg lið og borðin eru. Í brúðkaupum má skipta gestum í tvö lið; lið brúðarinn-

ar og lið brúðgumans. Leikurinn gengur út á það að vera fyrstur að útvega þá hluti sem stjórnandi leiksins kallar eftir. Það má byrja leikinn rólega og kalla eftir hlutum sem margir eru með á sér og auðvelt er að láta af hendi, til dæmis penna eða lykka. Eftir því sem líður á leikinn er kallað eftir sjaldgæfari hlutum, til dæmis fimmpúsund króna seðli, og hlutum sem fólk vill síður láta af hendi eins og nærfötum eða sokkum. Gott er að skipa einn fulltrúa hvers liðs sem á að koma hlutum til stjórnaðs svo að gestir hlaupi ekki hver annan niður þegar fjöldi manns rýkur af stað með hlutina. Það lið sem nær að safna flestum hlutum vinnur svo leikinn.

## Orðaleikur

Gestir eru látnir hafa nælu, teygju eða eitthvað annað sem þeir geta fest á sig þegar komið er í veisluna. Veislustjóri skýrir frá leiknum í byrjun veislunnar og hann er svo látnir vera í gangi alla veisluna. Nokkur bannorð eru fundin sem veislugestir nota alla jafna mikið, til dæmis nafn brúðguma og brúðarkjöll í brúðkaupi og nafn fyrirtækis og forstjóra á árshátíð. Ef svo einhver segir bannorðin þá má sá sem heyrir það taka næluna/teygjuna af viðkomandi og festa á sig. Leikurinn gengur svo út á að safna sem flestum nælum/teygjum í gegnum alla veisluna þegar fólk er að spjalla saman og sigurvegari fær svo jafnvel einhver verðlaun.



Samkvæmisleikir koma gestum í stuð, meira fjör færirst oft í dansinn þegar líður á kvöldið.

MYND/GETTY

## UPPSKRIFT AÐ GÓÐU VEISLUHALDI

**Gaman getur** verið að halda veislur en þá þarf undirbúningurinn líka að vera góður. Hér eru nokkur góð ráð fyrir veisluhaldarann.

**1. Byrjaðu núna** Því meiri tíma sem þú hefur til að skipuleggja því minna stress myndast rétt fyrir veisluna. Fyrsta skrefið er að búa til þrjá lista: gestalista, matseðil og innkaupalista. Þeim getur þú breytt og bætt við eftir því sem þörf er á.

**2. Aðstaðan í lagi** Vertu viss um að eldhúsið þitt ráði við starfið sem þú ætlar því. Er nóg pláss í frystinum, kælikápnunum, ofninum og því um líkt? Ef svarið er nei þarf að aðlaga matseðilinn og bjóða upp á mat sem hægt er að geyma með ólíkum hætti.

**3. Skynsamleg innkaup** Best er að kaupa inn fyrir veisluna í áföngum. Keyptu sem fyrst það sem ekki skemmtist og bættu smám saman við.

**4. Fallega lagt á borð** Fallega skreytt borð getur gert venjulegasta mat girnilegan og fagaðan.

**5. Eldað fram í tímann** Ekki biða fram á síðustu stundu með að elda allt fyrir veisluna. Margt er hægt að undirbúa með fyrirvara, frysta og hita upp síðar.

**6. Ekki þrífa yfir sig** Ekki reyna að gera alþrif á húsinu fyrir veisluna. Einbeittu þér að þeim herbergjum sem gestirnir munu sjá og lokaðu öðrum herbergjum.

**7. Einfaldleiki í mat** Ekki bjóða upp á mat sem þarfnast þjónustufólks. Sjálfsafgreiðsla er lyklatríði.

**8. Góð hjálp** Munurinn á þeim sem hafa gaman af veisluhaldi og þeim sem bölvu því að halda partí er að þeir fyrrnefndu eru ófeimnir við að biðja um hjálp.

**9. Skemmtu þér** Þetta getur verið erfitt fyrir veisluhaldara. Lykilatriði er að sleppa takinu og leyfa veislunni að hafa sinn gang.



Salurinn tekur um 150 manns í sæti en 250-300 í standandi móttöku. Matseðil, skreytingar og skipulag er sniðið að óskum hvers og eins.

## Fullbúinn salur í fallegu umhverfi

GR veitingar og þjónusta ehf. rekur veislusal í Golfskálanum í Grafarholti en hann er með þeim glæsilegri á landinu. Á sumrin er þar starfræktur veitingastaður en yfir vetrartímann er boðið upp á alhliða veislubjónustu fyrir hvers konar tilefni.

Úr salnum, sem er fullbúinn tækjum, er glæsilegt útsýni yfir borgina og golfvöll GR. Salurinn er leigður með veitingum og þjónustu og er þjónustan sniðin að hverju tilefni fyrir sig.

„Salurinn tekur um 150 manns í sæti en 250-300 í standandi móttöku. Við erum með fullkomni hljóðkerfi og allan búnað til myndasýninga. Hér er sömuleiðis píanó og annað sem þarf til veisluhalds,“ segir matreiðslumeistarinn og eigandinn Sigrún Árnadóttir, sem hefur rekið staðinn frá 2004. Þar eru haldnar brúðkaupsveislur, ferming-

arveislur, útskriftarveislur, afmæli, móttökur, ráðstefnur, erfiðrykkjur og hádegisfundir ásamt fleiru. „Viðskiptavinir okkar setjast niður með starfsfólki staðarins og í kjölfarið er matseðill, skreytingar og skipulag sniðið að óskum hvers og eins. Þá bjóðum við upp á veitingaþjónustu úti í bæ fyrir þá sem það kjósa,“ útskýrir Sigrún.

Yfir sumarmánuðina, eða frá miðjum maí fram í október, er starfræktur veitingastaður í salnum og er hann opin allt sumarið frá morgni til kvölds. Þar býðst gestum og gangandi

að borða góðan mat í notalegu umhverfi og er pallurinn jafnan þéttsetinn. „Allir eru velkomnir á staðinn, klúbbmeðlimir sem aðrir,“ segir Sigrún. „Á matseðlinum eru kjótréttir, fiskréttir og ýmislegt fleira en matseðillinn er breytilegur dag frá degi með það að markmiði að tryggja fjölbreytni og besta mögulega hráefni hverju sinni.

Fyrirspurnir um salaleigu, veitingar og þjónustu er hægt að senda á [grveitingar@grveitingar.is](mailto:grveitingar@grveitingar.is) en einnig eru veittar upplýsingar í síma 585-0215 og á [www.grveitingar.is](http://www.grveitingar.is)

VEISLUSALURINN  
GOLFSKÁLANUM GRAFARHOLTI



GR

VEITINGAR & ÞJÓNUSTA

VANTAR ÞIG SAL?

HAFÐU SAMBAND OG VIÐ STILLUM UPP VEISLUNNI MEÐ ÞÉR

WWW.GRVEITINGAR.IS  
GRVEITINGAR@GRVEITINGAR.IS

SÍMI 585-0215

# Himnaríki úr ís og rjóma

Ísréttir af ýmsu tagi njóta mikilla vinsælda um allan heim. Nokkrir þeirra hafa náð heimsfrægð en þeirra á meðal eru bananasplitt, affogato-ískaffið, mjólkurhristingur og knickerbocker-glory. Gaman getur verið að bjóða upp á slíkar dýrðir í veislum.

**Knickerbocker-glory** kallast þessi ísréttur sem er vinsæll um allan heim, þó einkum í Bretlandi. Ísrétturinn kemur fyrst fram í heimildum frá 1930. Innihald réttarins getur verið mismunandi og í hann má setja ís, rjóma, ávexti, marengs, hlaup, hnetur og jafnvel líkjör.

**Vanilluís**  
Ávextir á borð við jarðarber, banana, melónu, vínber og ferskjur  
Ávaxtasíróp  
Þeyttur rjómi  
Kirsuber  
Ískex  
Hnetur (má sleppa)

*Skerið ávextina smátt. Takið hátt glas. Setjið ávextina í botninn. Bætið við þremur kúlum af ís. Hellið sírópinu yfir. Setjið að lokum þeyttan rjóma og skreytið með kirsuberi og ískexi. Einnig má skreyta með söxuðum hnetum og sósu.*



**Bananasplitt** á sér langa sögu en rétturinn var fundinn upp árið 1904. Það var ungur lærlingur apótekarar, David Evans Strickler, sem raðaði réttinum fyrst saman. Rétturinn þótti dýr en varð fljótt vinsæll meðal nemenda Saint Vincent-skólans í Latrobe í Pennsylvaníu. Vinsældirnar jukust með tímanum og á endanum keypti Strickler apótekið. Árið 2004 hélt Latrobe-borg upp á uppfinningarafmæli ísréttarins.

**Banani, skrældur og skorinn til helminga**  
eftir endilöngu.  
Þrjár ískúlar, vanilla,

súkkulaði og jarðarberja  
2 msk. niðurskorin jarðarber  
2 msk. ananasbitar úr dós  
2 msk. þeyttur rjómi  
1 msk. hakkaðar salthnetur  
1 msk. súkkulaðisósa  
2 maraschino-kirsuber (sæt, niðursoðin)

*Setjið bananann á disk (helst aflangan). Setjið ísinn milli banana-bitanna tveggja. Raðið öðrum hráefnum snyrtilega ofan á.*



**Affogato** er kaffidrykkur með ís. Affogato þýðir druknaður á ítölsku en í drykknum er vanalega vanilluís með espresso-kaffi. Sumir vilja einnig setja skot af Amaretto eða öðrum líkjör í drykkinn.

*Setjið óbrjótanlegt lítið glas í frystinn. Takið út þegar það hefur kólnað og setjið vanilluís að smekk í glasið. Bruggið einfaldan espresso og hellið yfir ísinn. Þeir sem vilja geta skreytt með sykri, vanillu eða kökuskrauti.*



**Mjólkurhristingur** varð sérlega vinsæll í Bandaríkjunum á fjórða áratug tuttugustu aldar. Ungu fólkíð sótti í drykkinn sem gerður er úr ís og sírópi með mismunandi bragði. Sjeik er þekkt fyrirbrigði um allan heim og má fá í afar mismunandi útfærslum.

2 bollar mjólk  
2 msk. súkkulaðisíróp  
2 bollar vanillu- eða súkkulaðiís  
3/4 tsk. vanilludropar

*Setjið öll hráefni í blandara og blandið í 30 sekúndur. Blandið vel og njótið. Þeir sem vilja geta stráð súkkulaðispæni yfir.*



Mmmm, þetta væri gaman að prófa.

## Djúpsteiktar sætar kartöflur

Þetta eru ákaflega girnilegar kartöflur sem geta verið meðlæti með fiski eða kjöti. Sætar kartöflur eru hollar og góðar. Hér fá þær sérstakt bragð af kryddinu.

### Það sem þarf:

6 bollar hnetuolía, til að djúpsteikja  
1 tsk. salt  
½ tsk. hvítlauksduft  
½ tsk. reykt paprikuduft  
1/8 tsk. sykur  
1 bolli maísmjöl  
¾ bolli sóðavatn, ískalt

800 g sætar kartöflur, skornar eins og franskar kartöflur

*Hitið olíuna í 190°C í djúpri, þykkbotna pönnu. Hitið ofninn í 100°C.*

*Blandið saman salti, hvítlauksdufti, papriku og sykri í skál og setjið til hliðar.*

*Hrærið saman maísmjöli og sóðavatni. Leggið kartöflurnar í blönduna og steikið í 6-8 mínútur í olíunni. Kryddið með blöndunni og leggið á pappír á bökunarplötu. Haldið kartöflunum heitum í ofnum þar til búið er að steikja allan skammtinn.*



„Hádegið er hápunktur dagsins hjá okkur“

Við erum í hádegismat!

Hollur og góður hádegismatur alla daga



A WORLD OF SERVICE **ISS**