

JÓLAHLAÐBORÐ

LAUGARDAGUR 10. OKTÓBER 2015

Kynningarblað Borgin Restaurant, VOX, Satt, Slippbarinn og Hótel Örku.

Jólin byrja alltaf á Borginni

Fátt er betra en að njóta jólanna í fallegu og rómantísku umhverfi við Austurvöll. Borg Restaurant býður upp á geysivinsælt jólahlaðborð sitt yfir adventuna þar sem blandað er saman klassískum réttum í bland við spennandi sérrétti að hætti hússins.

Það er fátt jólalegra og rómantískara en að njóta góðra veitinga yfir adventuna með útsýni yfir mannlífið á Austurvelli. Gestgjafar Borgar Restaurant, hjónin Þóra Sigurðardóttir og Völundur Snær, bjóða í annað skiptið upp á glæsilegt jólahlaðborð yfir jólin. Að sögn Þóru hefur eldhús veitingastaðarins nýlega verið gert upp og er það nú eitt það glæsilegasta hér á landi. Auk þess er búið að stækka salinn þannig að hægt sé að taka á móti fleiri gestum en áður. „Við opnuðum hér í upphafi árs 2013 og héldum fyrsta jólahlaðborð okkar sama ár. Viðtökurnar voru mjög góðar enda sameinast í jólahlaðborðum okkar bæði klassískir og frumlegir réttir, fallegur salur og þessi sérstaka stemning sem ríkir hér við Austurvöll.“

Gestir Borgar Restaurant verða í góðum höndum að sögn Þóru. „Aníta Ösp Ingólfssdóttir er yfirmatreiðslumaður hjá okkur og er sannarlega mikill snillingur. Til að toppa okkur enn frekar fengum við Sturlu Birgisson til liðs við okkur en hann þarf vart að kynna fyrir landsmönnum, svo lengi hefur hann verið í fremstu röð matreiðslumanna hérlandis.“

Klassík í bland við nýjungar

Úrval forréttta og eftirréttta verður borið beint á borð gesta en aðalréttina verður að finna á glæsilegu hlaðborði. „Hér finna gestir allar þessar klassísku jólahlaðborðsveitingar á borð við hamborgarhrygg, hangikjöt, kalkún og fleiri rétti en auk þeirra eru ýmsir ljúffengir sérréttir í boði. Þar má m.a. nefna patéin okkar en þau eru öll matreidd hér frá grunni af Sturlu. Einnig bjóðum við upp á fennelgrafinn lax að hætti Jóhannesar á Borginni og súkkulaðiköku að hætti Karólínu konu hans.“

Jólahlaðborð Borgar Restaurant hefst 20. nóvember og standa yfir til 22. desember. „Jólahlaðborð okkar er í boði alla daga vikunnar, bæði í hádeginu og á kvöldin. Í hádeginu geta gestir líka brotið þetta upp með síldarævintýri þar sem boðið er upp á sjö síldarrétti, rúgbrauð og smjör og jólafjarkanum en þá fá gestir fjóra gómsæta rétti.“

Margir fastagestir

Jólahlaðborðið kostar 9.900 kr. á föstudögum til sunnudags en 8.900 kr. á mánudögum til fimmtudags. Jólahlaðborð í hádeginu kostar 3.500 kr. á virkum dögum en 4.900 um helgar. Síldarævintýrið kostar 1.990 kr. og einnig jólafjarkinn.

Á Þorláksmessu tekur svo hið geysivinsæla skötuhlaðborð við. „Skötuhlaðborðin á Borginni eru löngu orðin sögufræg. Margir fastagestir hreinlega grétu í fyrra þegar þeim var ljóst að þeir gátu hvorki mætt í jólahlaðborð okkar né skötuhlaðborðið þegar hér var lokað vegna breytinga. Enda á staðurinn marga gallharða viðskiptavini sem mæta hingað ár eftir ár og finnst fátt betra en að njóta jólanna við Austurvöll.“

Allar nánari upplýsingar má finna á www.borgrestaurant.is.



Gestir Borgar Restaurant verða í góðum höndum matreiðslumeistaranna Sturlu Birgissonar og Aníta Aspar Ingólfssdóttur sem bjóða upp á klassíska rétti í bland við ýmsar nýjungar. Búið er að endurnýja eldhúsið sem er eitt hið glæsilegasta hér á landi og stækka salinn sem rúmar nú fleirir gesti.

MYND/STEFÁN

Hefur haldið jólahátíð fatlaðra í 32 ár

André Bachmann hefur áratuga reynslu af skemmtunum í jólamánuðinum. Hann lék fyrir gesti á Naustinu í gamla daga, Hótel Borg, Hótel Sögu og fleiri stöðum. Einnig var hann vinsæll á jólaböllum. Nú heldur hann jólaball fyrir fötluð börn.

André segist ekki myndu af þakka ef hann yrði beðinn að spila fyrir gesti á jólahlaðborði fyrir jólin. „Það verður samt að leyfa hinum yngri að komast að,“ segir hann. André er á fullu ásamt Bjarna Þór Sigurðssyni að undirbúa jólahátíð fatlaðra en á undanförunum árum hafa um 1.600 manns mætt. „Það hefur verið svo frábært að sjá gleðina og ánægjuna skína úr augum þessa hóps. Þess vegna hef ég verið með þessa hátíð í 32 ár. Ég stóð alltaf einn í þessu en undirbúningurinn krefst mikillar vinnu. Það er því svakalegur léttir fyrir mig að fá Bjarna. Jólahátíðin verður á Hilton-hótelinu þann 10. desember en þetta er í tíunda sinn sem við erum þar. Hilton á heiður skilið fyrir að lána okkur salinn endurgjaldslaust, en þetta er allt gert í sjálfboðavinnu. Vífilfell hefur gefið gos, Nói Sírius leggur til jólapoka og Ásgeir Ólafsson hefur gefið Prince Polo. Allir listamenn gefa vinnu sína, öðruvísi væri þetta ekki hægt,“ segir André sem sjálfur hefur staðið sig með afbrigðum vel að halda þessa tónleika árlega.

André segir að Laddi sé alltaf mjög vinsæll hjá gestunum. „Hann er búinn að koma fram

með okkur í 25 ár í hinum ýmsu gervum. Eitt árið hringdi Laddi í mig á síðustu stundu og sagði ekki komast vegna anna í leikhúsinu. Ég var alveg miður mín þangað til Laddi sagði í rólegum tón: „En Eiríkur Fjalar mætir.“ Þar náði hann mér.“

Gestir á jólahátíðinni eru frá 10 ára og upp úr. André segir að þeir komi frá Akranesi, Reykjanesbæ, Selfossi og víðar auk höfuðborgarsvæðisins. „Þetta er stærsti dagurinn hjá ferðabjónustu fatlaðra,“ bætir hann við.

André segist ekki mikið vera að spila þessa dagana. „Það var geggjað að gera á jólaböllum hér áður fyrr. Stundum voru þrjú böll á dag. Mér finnst eins og þeim hafi fækkað eða þau hafi breyst á undanförunum árum. Stærstu jólaböllin voru oft haldin á lagernum hjá Vífilfelli. Við Ellý heitin Vilhjálmss, sem söng lengi með mér, skemmtum okkur alltaf vel á þessum böllum. Svo er ég alltaf fyrir utan hjá Gilbert úrsmið á Laugaveginum á Þorláksmessu. Þar skapa ég jólastemningu í hvernig veðri sem er,“ segir André sem keyrir strætó þess utan og er stuðningsfulltrúi nemandanna í Tækniskólanum. „Það er meiri háttar skemmtilegt starf, maður er alltaf að læra eitthvað nýtt.“



André Bachmann tekur á móti sextán hundruð manna jólahátíð fatlaðra á Hilton.

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Bryndís Hauksdóttir, bryndis@365.is s. 512-5434 Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson.

Velkomin á

STÓRGLÆSILEGT JÓLAHLAÐBORÐ

í hjarta Reykjavíkur

Nóvember	föstudagur 20. laugardagur 21.	föstudagur 27. laugardagur 28.
Desember	föstudagur 4. laugardagur 5.	föstudagur 11. laugardagur 12.

Matti Matt og Pétur Örn verða jólagestir á Restaurant Reykjavík á aðventunni. Þeir munu laða fram einstaka stemningu með ljúfum tónum og glæða húsið notalegheitum og skemmtilegum hátíðaranda.

Bókaðu strax í síma

552 3030

**RESTAURANT
REYKJAVÍK**

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

Fjölbreytt jól á Icelandair Hotels

Allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi á jólahlaðborðum veitingastaða Icelandair Hotels. Á Slippbarnum eru farnar óhefðbundnar leiðir og boðið upp á matseðil þar sem gestir deila með sér réttum eða svokallaðan „sharing menu“. Á veitingastaðnum Satt er boðið upp á gamalgrónar hefðir með ferskum blæ undir djasstónum. Í hátíðarsal Hilton verða svo glæsilegar jólakræsingar með nýjum og skemmtilegum útfærslum. Í kjölfarið er síðan slegið upp stórdansleik með frábæru tónlistarfólki.

Lifandi framsetning á Hilton Reykjavík Nordica og VOX

Hilton Reykjavík Nordica býður upp á glæsilega umgjörð í aðdraganda jóla nú sem endranær. Jólahlaðborðið á Hilton Reykjavík Nordica byrjar 20. nóvember og verður föstudaga og laugardaga til 12. desember. Mikið er lagt í skemmtidagskrá, skreytingar og umgjörð og að sjálfsögðu fyrsta flokks mat og þjónustu eins og VOX er löngum þekkt fyrir.

„Hlaðborðin verða sett upp í forrými og er miðað við að setja upp fjölmargar lifandi stöðvar þar sem gestir geta notið þess að spjalla við matreiðslumenn hússins og fræðst um jólamatinn. Þessi framsetning hefur vakið mikla lukku enda þurfa gestir síður að bíða í röð auk þess sem framsetningin er lifandi og skemmtileg,“ segir Páll Hjalmtýsson, veitingastjóri Hilton og VOX, og vill benda gestum á að það sé upplagt að mæta tímanlega og gæða sér á góðum kokteil eða drykk á Happy Hour á VOX Bar áður en borðhald hefst.

Jogvan Hansen, Vignir Snær og Kalli Olgeirs hafa sett saman vandaða tónlistardagskrá sem gestir njóta við borðhaldið og blása síðan til stórdansleiks ásamt hljómsveit sinni eftir að því lýkur þar sem gestir geta stigið dans og haldið áfram að skemmta sér. „Þetta verður mikið fjör,“ segir Páll og bendir á að nú þegar sé mikið bókað.

VOX Brunch og hádegishlaðborð

JólaBrunchinn sívinsæli á



Hlaðborðin verða sett upp í forrými og er miðað við að setja upp fjölmargar lifandi stöðvar þar sem gestir geta notið þess að spjalla við matreiðslumenn hússins og fræðst um jólamatinn.

VOX byrjar laugardaginn 21. nóvember og verður opið í hlaðborðið alla laugardaga og sunnudaga fram að jólum. Jólahádegishlaðborðið fer svo í jólabúning mánudaginn 23. nóvember.

VOX Restaurant

Jólamatseðill fer í gang á VOX Restaurant fimmtudaginn 26. nóvember. Þá verður árstíðarseðillinn settur í jólabúning og hægt að njóta hans með eða án sérvalinna vína. Borðapantanir og nánari upplýsingar eru í síma 444 5052 og á hilton@hilton.is.



Jogvan Hansen, Vignir Snær Vigfússon og Karl Olgeirsson hafa sett saman vandaða tónlistardagskrá sem gestir njóta á meðan á borðhaldi stendur. Þeir slá svo upp stórdansleik að því loknu.



Mikið er lagt upp úr jólalegri umgjörð á Hilton Reykjavík Nordica.

Djassað jólahlaðborð á Satt

Jólin á Satt hefjast 20. nóvember með hátíðlegu og djössuðu jólahlaðborði þar sem boðið verður upp á klassískan jólamat í bland við ferska strauma sem matreiðslumeistarar reiða fram af miklum metnaði. Auk þess er hægt að hlaðborð sniðin að eigin óskum.

„Djassinn sló í gegn um jólin í fyrra og því hefur verið ákveðið að halda í þessa skemmtilegu djasshátíðarstemningu á föstudags- og laugardagskvöldum yfir jólin. Gestir mega því eiga von á djössuðum jólatónum á meðan á borðhaldi stendur,“ segir Brynhildur Guðmundsdóttir hóteltjóri á Icelandair hótél Reykjavík Natura. „Laugardagsbrónsinn okkar verður líka djassaður og svo eru sunnudagshádeginn okkar sérlega fjölskylduvæn en þá mætir jólasveinninn á

svæðið og hittir börnin,“ bætir Brynhildur við. Hádegishlaðborð Satt fer einnig í jólafötin frá og með 23. nóvember. Borðapantanir eru í síma 444 4050 og á satt@sattrestaurant.is

Satt býður líka upp á sérsniðin jólaboð og veislur af hvaða stærð sem er. Aðstoðað er við val á veitingum en möguleikarnir eru eins margir og hugur viðskiptavina girnist. Frekari upplýsingar fást á meetings@icehotels.is og í síma 444 4040.



Djassinn sló í gegn á Satt í fyrra.



Satt býður upp á klassísk jólahlaðborð með djössuðu ívafi. Eins er hægt að panta sérsniðin jólahlaðborð og veislur af hvaða stærð og gerð sem er.

Skemmtilega gleðileg jól á Slippbarnum

Á Slippbarnum klingja jólaklukkurnar í takt við kokteilana og jólahjólið stendur beint fyrir utan barinn. Slippbarinn fer frekar óhefðbundnar leiðir um jólin sem endranær en þar reiða meistarakokkar fram metnaðarfullar og öðruvísi jólakræsingar sem bornar eru á hvert borð og gestir deila með sér. Jólamatseðillinn tekur gildi 20. nóvember.

Hjá okkur skapast jafnan mjög skemmtileg stemning á hverju borði. Við berum litla rétti á borðið sem fólk deilir með sér og því verður þetta eins og lítið jólahlaðborð á hverju borði. Það virkar mjög vel enda svo skemmtilegt að borða saman og hafa gaman. Við viljum bara eiga skemmtilega gleðileg jól með gestum og bjóða góðan mat og drykk,“ segir Jóhannes Steinn Jóhannesson, yfirmatseðlumeistari Slippbarsins.

Jólamatseðill Slippbarsins tekur gildi föstudagskvöldið 20. nóvember og er alla daga fram að jólum. Jólahádegjið hefst mánudaginn 23. nóvember frá kl. 11.30-14.00 alla virka daga fram að jólum.

Jólabrónsinn hefst laugardaginn 21. nóvember frá kl. 12.00-15.00 allar helgar fram að jólum.

Pantanir og fyrirsurnir sendist á slippbarinn@icehottels.is eða í síma 560 8080.



Gestir deila með sér réttum við hvert borð.



„Hjá okkur skapast skemmtileg stemning á hverju borði en hvert um sig verður eins og lítið jólahlaðborð,“ segir Jóhannes Steinn.

Nokkur ráð til að hafa hlaðborðið undir

Til þess að geta raðað í okkur sem mestu af kræsingum jólahlaðborðanna á aðventunni ætti að hafa nokkur atriði í huga. Öll viljum við jú fá okkar fyrir aurinn. Undirbúningur magans getur jafnvel hafist nokkrum dögum áður en haldið er á hlaðborðið.

1. Ekki fara sársvöng á hlaðborðið

Það er óráð að fasta áður en farið er á jólahlaðborð og bein ávísun á krampa og verki að flengja tíu sneiðum af purusteik í tóman og samanskroppinn maga. Skynsamlegra er að borða eitthvað létt áður, til dæmis jógúrt eða skál af morgunkorni. Þeir hördustu undirbúa magann í nokkra daga fyrir hlaðborð með því að borða stórar máltíðir daglega og hreyfa sig vel til að auka matarlystina.

2. Andlegur undirbúningur

Gera ætti vel við sig á aðventunni og gera kröfur. Þegar búið er að finna það hlaðborð sem ykkur líst best á ætti að kynna sér matseðilinn og stilla hugann inn á að „ráðast á það og rústa því“ og gíra upp stemminguna líkt og landslið á leið í úrslitaleik.

3. Vatnsdrykkja

Undirbúið magann fyrir „bardagann“ með því að drekka vatn yfir daginn. Það ætti að teygja á honum svo meira komist fyrir af mat um kvöldið.

4. Forgangsráðið

Þegar þið standið loks við svignandi borðin klár með disk ætti ekki að rjúka beint í þyngstu kjötréttina. Hefjið átið á léttari mat, til dæmis salati og jafnvel súpu. Maginn er fljótari að vinna á mat sem inniheldur mikið vatn.

5. Hemjið ykkur

Líklegra er að þið náðið að innbyrða meira af mat ef þið borðið hægt og vinnnið ykkur jafnt og



Til að fá sem mest út úr jólahlaðborðinu ætti ekki að skófla mörgum sneiðum í sig á ógnarhraða.



Gott er að drekka vel af vatni daginn sem farið er á hlaðborðið.

þétt gegnum réttina, en ef þið skóflið í ykkur í flýti.

6. Forðist gosdrykki

Það gæti verið skynsamlegra að drekka vatn í litlum sopum með matnum. Gosdrykkir fylla upp í verðmætt pláss í maganum sem betur færi á að nýta undir villibráðarpaté. Eins hættir okkur til þess að vera sídrekkandi ef drykkurinn er bragðgóður.

7. Njótið kvöldsins

Til að ykkur líði eins og þið hafið fengið „sem mest fyrir peninginn“ ættuð þið að njóta hvers einasta bita sem þið stingið upp í ykkur þetta kvöld.

www.thrillist.com



Það gæti verið gott að fá sér eitthvað létt í maga nokkru áður en farið er á hlaðborðið svo maginn sé ekki galtómur.



HÁTÍÐ Í HÆSTU HÆÐUM

Í Turninum er einstök hátíðarstemning fyrir jólin. Jólalunch og jólahaðborð hefjast í nóvember og munu Pálmi Sigurhjártarson og Magni Ásgeirsson skemmta gestum. Ógleymanleg skemmtun með óviðjafnanlegu útsýni yfir jólaljósin. Verð á jólahaðborði: 9.500 kr. á mann.

FÖS 20/11 Laust FÖS 27/11 Laust FÖS 4/12 Laust FÖS 11/12 Laust FÖS 18/12 Laust
LAU 21/11 Örfá sæti LAU 28/11 Uppselt LAU 5/12 Uppselt LAU 12/12 Uppselt LAU 19/12 Uppselt

Jólalunch á laugardögum og sunnudögum – 4.900 kr. á mann

LAU 28/11 LAU 5/12 LAU 12/12
SUN 29/11 SUN 6/12 SUN 13/12



TURNINN
veislupjónusta

Best að fara margar ferðir

Jólahaðborð eru fastur liður í lífi margra. Hætturarnar við hlaðborðin eru nokkrar enda ekki óvanalegt að hneppa þurfi frá nokkrum buxnatölum að lokinni máltíð. Hér segja nokkrar valinkunnar manneskjur frá því hvernig þær haga sér á jólahaðborðum.



Árni Ólafur Jónsson
kokkur og bústjóri Hins blómlega bús

Ferðu á jólahaðborð á hverju ári?

Nei, ég fer kannski á nokkurra ára fresti.

Hleður þú á diskinn eða ferðu margar ferðir? Margar ferðir, ég vil bragða hvern og einn rétt fyrir sig í stað þess að blanda þeim saman í einn hrauk.

Af hverju færðu þér mest? Forréttum og villibráð.

Borðar þú yfir þig? Ég reyni að borða ekki yfir

mig en ég held að mér hafi aldrei tekist það, þetta virðist vera bölvun hlaðborðanna.

Hvað á helst að forðast á jólahaðborði?

Að flýta sér um of. Það er best að taka sér góðan tíma, fá sér lítið í einu, fara margar ferðir, borða hægt og njóta þess að snæða í góðra vina hópi.

Besta jólahaðborð sem þú manst eftir? Hlaðborðið á Snaps jólin 2013, eftir langar og strangar tölur fyrir aðra þáttaröðina af Hinu blómlega búi.



Gunnhildur Arna Gunnarsdóttir
upplýsingafulltrúi Símans

Ferðu á jólahaðborð á hverju ári?

Já, svo gott sem. Nánast undantekningarlaust er það tengt vinnu eða einhvers konar hópa-starfi. Fór í fyrra með bekkjarfélögum úr MBAnáminu. Mjög hefðbundinn jólamatur, mun meira stuð.

Hleður þú á diskinn eða ferðu margar ferðir? Ég fer margar og geri jafnan grín að hinum sem koma að borðinu með hlaðinn diskinn. Um leið svekki ég mig á því að hafa ekki sett meira og vera rétt á leið í röðina aftur.

Af hverju færðu þér mest? Forréttir eru í miklu

uppáhaldi. Reyktur lax og grafið fuglakjöt. Elska líka sjávarréttapaté og ekki klikka eftirréttirnir. Risalamande er best þegar vel tekst til og crème brûlée.

Borðar þú yfir þig? Ég er svona meira í að stýra því að bóndinn geri það ekki!

Hvað á helst að forðast á jólahaðborði? Aðalréttina í mínu tilfelli. Þeir taka pláss frá frábærum forréttum.

Besta jólahaðborð sem þú manst eftir? Fór á eftirminnilegt jólahaðborð í Perlunni fyrir fimm árum. Staðurinn bauð óhefðbundna rétti, sem komu mjög á óvart, voru snilld og frábært að hringsnúast um borgina um leið og þjónarnir snerust í kringum vinnufélagana, mig og manninn.



Guðjón Davíð Karlsson
Gói, leikari

Ferðu á jólahaðborð á hverju ári?

Nei ég geri það ekki. En hef farið oft. Það er alltaf skemmtileg stemning.

Hleður þú á diskinn eða ferðu margar ferðir? Þetta er alltaf eins hjá mér. Ég hugsa löngu áður hvað ég ætla að vera agaður og passa mig að troða ekki á diskana. Það gengur yfirleitt vel til að byrja með en svo missi ég mig oftast á einhverjum tímamarki.

Af hverju færðu þér mest? Úffff, þessi er erfið. Ég elska síld. Ég er líka paté-maður. En

umfram allt elska ég kjöt. Ég elska hlaðborð sem er með gott nautakjöt, wellington. Það er alveg málið.

Borðar þú yfir þig?

JÁ.
Hvað á helst að forðast á jólahaðborði? Að borða of hratt! Alls ekki blanda saman, taka þetta skipulega! Njóta! Fá sér smáa skammta og fara frekar oftar.

Besta jólahaðborð sem þú manst eftir? Mér finnst langskemmtilegast að fara í heimatilbúin jólahaðborð þar sem allir koma með eitthvað á borðið. Huggulegt, heimilislegt og hátíðlegt!



Jólahaðborð í sveitakyrnd

Hvernig væri að stíga út úr annríki jólaundirbúningsins og njóta margrómaða jólahaðborðsins á Hótel Eldhestum sem býður einstaka upplifun í hlýlegu umhverfi?



Við bjóðum okkar sígilda jólahaðborð síðustu tvær helgarnar í nóvember og tvær fyrstu helgarnar í desember – nú er rétti tíminn til að panta!

Jólahaðborðið 2015 er á 7.900 kr.

Einstakt tilboð!
Matur og gisting á 12.500 kr. á mann.

Innifalið er jólahaðborð, gisting í 2ja manna herbergi ásamt morgunverðarhlaðborði.

Allar nánari upplýsingar á www.hoteleldhestar.is



Eldhestar, Vellir, 816 Ölfus
Netfang info@eldhestar.is • Sími 480 4800



Sigríður Arnardóttir
Sirrý, fjölmiðlakona

Ferðu á jólahaðborð á hverju ári? Já, en ég fékk þó fyrir nokkrum árum leiða á þessum venjulegu hlaðborðum sem verða alltaf til þess að maður borðar of mikið. Svo kynntist ég jólahaðborðunum hjá Marentzu Poulsen á Kaffi Flóru. Það er alveg sér á báti. Þar færðu fullt af pínulitlum og skemmtilegum réttum sem eru bornir á hvert borð fyrir sig. Stemningin í Kaffi Flóru um jólin er dálítið eins og að koma til Kaupmannahafnar í jólaferð. Þar er allur gróður skreyttur jóla-ljósum og logandi kyndlar standa víða. Þessir litlu réttir eru líka mun girnilegri en yfirfullt hlaðborð.

Hvað á helst að forðast á jólahaðborði? Allan jólabjór. Ég tími ekki að fylla magann af bjór því hann er bara brauð í fljótandi formi. Því sleppi ég honum alveg og fæ mér heldur rauðvín.

Hvað finnst þér best? Ég er meira fyrir forréttina en eftirréttina. Ég tek lax og villibráð fram yfir dísæta deserta en þó vil ég gjarnan enda á einum sætum bita.

Besta hlaðborðið? Jólahaðborð Marentzu, ekki síst út af stemningunni.



Hulda Geirsdóttir
útlarpskona á RÁS 2

Ferðu á jólahaðborð á hverju ári? Já, ég hef yfirleitt farið á jólahaðborð á hverju ári. Hér í eina tíð fór maður á mörg, en undanfarin ár finnst mér fínt að fara bara á eitt.

Hleður þú á diskinn eða ferðu margar ferðir? Ég fer frekar nokkrar ferðir – en diskurinn getur alveg orðið hlaðinn í einhverjum þeirra! ;)

Af hverju færðu þér mest? Ég fæ mér yfirleitt mest af aðalréttum, eins og kalkún og öðru slíku fínerii sem maður fær sjaldan. Borða ekki síld til dæmis og er yfirleitt minna í forréttunum, en reyni samt að smakka eitthvað nýtt í hvert skipti.

Borðar þú yfir þig? Já, ég held að maður verði að viðurkenna að yfirleitt borðar maður of mikið á jólahaðborði þó að ég hafi ekki enn lent í því að velta út!

Hvað á helst að forðast á jólahaðborði? Ég forðast saltan mat svo sem hangikjöt og hamborgarhrygg, ef ég smakka það þá er það bara pínku ponsu biti. Svo er gott að muna að fá sér frekar lítið af öllu svo maður geti smakkað sem flest, það er jú tilgangurinn með hlaðborði.

2015

Jólahlaðborð

Perlunnar er frá 19. nóvember til 30. desember.
Hádegisboð kr. 6.390 föstudagana og laugardagana
4. & 5. og 11. - 13. og 17. & 18. og 23.

Gjafabréf
Perlunnar
Góð gjöf við
öll tækifæri!

Sunnudagurinn
13. desember,
lifandi tónlist og
jólasveinar,
hádegisboð
6.390

Villibráðahlaðborð

í Perlunni hefst

22. okt. til 18. nóv.

Verð 9.900,-

Tilboð

mánud. til miðvikud.

Verð 7.900,-

Jólahlaðborð

í Perlunni hefst

19. okt. til 18. nóv.

Verð 9.900,-

Tilboð

mánud. til miðvikud.

Verð 7.900,-

Hin fræga
rjúpusúpa
er komin aftur

Nýárskvöld Perlunnar

1. janúar - opnum kl. 19.

Skötu og jólahlaðborð

í hádeginu á Þorlákasmessu

Gamlársdagur

Uppselt

Mikilvægast að njóta matarins

Margir falla í þá gryfju að borða yfir sig á jólahaðborðum. Ásmundur Edvardsson segir alltaf betra að fara fleiri ferðir og setja minna á diskinn í hverri ferð í stað þess að skófla öllu saman.

Flestir þeirra sem farið hafa á jólahaðborð vita að það eru töluvert miklar líkur á því að borða yfir sig. Ótakmarkað aðgengi að mat verður oft til þess að fólk hleður miklu meira á diskinn sinn en það getur torgað. Það verður jafnvel til þess að við fáum okkur eitthvað og sporðrennum því án þess að langa í raun í það. Ásmundur Edvardsson, veitingastjóri á Grand Hótel, hefur unnið á ófáum jólahaðborðum í gegnum tíðina og kann leiðir til þess að forðast að falla í þessa gryfju sem og aðrar gildirur sem geta leynst á milli jólaréttanna.

„Það er vissulega eitthvað um það að fólk leifi miklu þegar það kemur svangt, og sér allar kræsingarnar og freistast þá til að borða meira en það getur. Einnig er leiðinlegt að sjá fólk koma að flottu hlaðborði og skófla svo öllu saman á diskinn. Þá er betra að fara frekar fleiri ferðir og taka hóflega á diskinn í hverri ferð. Það má nefnilega fara eins margar ferðir og fólk vill. Gott er að byrja á forréttunum eða kalda matnum áður en farið er í aðalréttina. Mikilvægt er að fara ekki svo geyst af stað að ekki verði pláss fyrir eftirréttina og annað sem fólk langar í. Mikilvægast af öllu er svo að njóta matarins,“ segir Ásmundur og brosir.



Ekki hrúga á diskinn og blanda öllu saman. Gott er að byrja á kalda matnum og fara svo í aðalréttina.

Dannaðri skemmtanir

Í jólaglöggum fyrri tíma sem voru að nokkru leyti undanfari jólahaðborða dagsins í dag var ekki óalgengt að sumir töpuðu sér í gleðinni eftir að hafa fengið sér of mikið í aðra tána. Þessi stimpill hefur að einhverju leyti líka loðað við jólahaðborðin en Ásmundur telur að þetta stefni allt í rétta átt. „Mér finnst þetta vera orðið

nokkuð rólegra en gerðist hér áður fyrr. Oft er þetta starfsfólk fyrirtækja sem fer saman á jólahaðborð og þá verður úr nokkurs konar árhátíð með skemmtun og dansballi á eftir þannig að það verður meira úr kvöldinu.“

Talandi um drykki segir Ásmundur að það sé spennandi hve mikið sé orðið til af skemmtilegum jólabjór í dag. „Íslenskur jólabjór er æðislegur og það er mikið beðið um hann bæði af Íslendingum og útlendingum enda steinliggur hann með jólamatnum. Svo er það íslenska jólablandan klassíska, malt og appelsín, sem er alltaf vinsæl. Vissulega tekur bæði bjórin og gosið pláss í maganum en margir drekka það bara í kringum jólin og finnst það tilheyrja jólnum,“ lýsir hann.

Kemst í jólagirinn

Eins og komið hefur fram hefur Ásmundur þjónað á jólahaðborðum í mörg ár. Hann segir það í raun koma sér í jólagirinn. „Það myndast ákveðin stemning á þessum tíma og fólk sækir í að vinna við jólahaðborðin. Það er mikið af skólakrökkum og fleirum sem biðja um að fá að vinna í jólahaðborðunum ár eftir ár af því það er svo gaman.“



Ásmundur Edvardsson, veitingastjóri á Grand Hótel.

Njótid aðdraganda jólanna í fallegu og rólegu umhverfi

Jólahaðborð, gisting og morgunverður í fögru umhverfi Suðurlands



Jólahaðborð

dagana 21. og 28. nóv. og 5. og 12. des.

Foréttir: graflax, reyktur lax, einiberjalax, marineruð síld, kryddsíld, jólasíld, kjúklingavængir, sjávarétta-salat, villibráðapaté, nautatunga.

Aðalréttir: pörusteik, lambalæri, skinka, kalkúnabringa, parmaskinka, hangikjöt, hrátt hangikjöt.

Meðlæti: epla- og karrýsíld, heima-gerðar sænskar kjötbollar, rauðvínssósa, gráðostasósa, sinepssósa, cumberland, hvítlaukskryddjurtasósa, uppstúf, grænar baunir, eplasalat, kartöflur í bátum, sykurbúnaðar kartöflur, kartöflusalat, laufbrauð, rúgbrauð og heimabakað brauð.

Jólahaðborð, 8.800 kr. á mann.

Jólahaðborð og gisting í tveggja manna herbergi með morgunverði, 17.400 kr. á mann.

Gerum tilboð fyrir hópa. Ef hópar vilja koma aðra daga, hafið samband í síma 531 8000 eða 531 8010.



RANGÁRFLÖTUM 4, HELLU – S. 531 8010 – STRACTAHOTELS.IS



GÓÐUR FORDRYKKUR

Áður en vinalagurinn heldur af stað í jólahaðborð gæti verið gaman að hittast og fá sér einn heimalagaðan drykk. Þessi drykkur sem uppskrift er gefin að hér er óáfengur þannig að hann hentar bæði börnum og fullorðnum en auðvelt er að bæta áfengi við hann ef áhugi er á að styrkja hann aðeins. Uppskrifin er fyrir um tíu bolla.

- 1 bolli vatn
- ½ bolli sykur
- 1 tveggja sentimetra langur bútur af engifer, afhýddur og niðurskorinn
- 3 perur, skornar í bita
- 2 lítrar epla-cider
- 1 sítróna, skorin til hálf og í sneiðar
- 1 msk. Allspice (allrahanda) krydd
- 1 bolli fersk trönuber
- 2 msk. vanilluextrakt

Setjið vatn, sykur, engifer og eina peru í stóran pott. Eldið á meðalháum hita að suðu, hrærið í. Síð vökvann frá og skiljið blönduna eftir í pottinum.

Bætið við hinum perunum, epla-cider, sítrónu og kryddi og hitið á meðalháum hita, hrærið reglulega í í fimmtán mínútur. Bætið við trönuberjum og vanillu og minnið hitann á meðallágan (vökvinn á að krauma en ekki sjóða). Látið krauma í tíu mínútur. Berið svo fram í hitapolnum glösum.



Glæsilegt jólahlaðborð á Hótel Örk laðar að sér fjölda gesta ár hvert.

MYNDIR/HÓTEL ÖRK



Vinsælt er að gista eftir jólahlaðborð á Hótel Örk við bestu þægindi.



Glæsilegt morgunverðarhlaðborð biður gesta sem eyða nótt á hótelinu.



Glæsilegur veislusalur tekur allt að 300 manns í sæti. Boðið er upp á sætaferðir til og frá Hótel Örk víða af Suðurlandinu.

Notaleg kvöldstund á Hótel Örk

Hótel Örk er fyrsta flokks hótél í nágrenni Reykjavíkur. Jólahlaðborð hótelsins draga að sér fjölda gesta ár hvert en boðið er upp á sætaferðir víða af Suðurlandi. Glæsilegur veislusalur tekur allt að þrjú hundruð manns og njóta gestir matarins undir lifandi tónlist.

Við tvínum saman hefðbundið jólahlaðborð og villibráðarborð eins og við höfum gert undanfarin ár og hjá okkur getur fólk átt notalega kvöldstund. Salurinn tekur allt að þrjú hundruð manns í sæti og margir fastakúnnar koma hingað ár eftir ár. Það skapast alltaf góð stemming á jólahlaðborðinu," segir Jakob Arnarson, hótélstjóri á Hótel Örk í Hveragerði.

Boðið verður upp á jólahlaðborð dagana 21. og 28. nóvember og 5. og 12. desember. Gestir njóta matarins undir lifandi tónlist og þetta árið verður hún í umsjón Eyjólfssonar tónlistarmanns.

„Að auki mun ungt tónlistarfólk héðan af svæðinu troða upp og svo mun plötusnúður hússins halda uppi stemmingu fram á nótt eftir borðhald," segir Jakob.

Sætaferðir

„Gestir þurfa ekki að hafa áhyggjur af ferðalaginu á staðinn né heim en við bjóðum upp á sætaferðir frá Reykjavík og helstu stöðum á Suðurlandi fyrir hópa sem telja þrjátíu manns eða fleiri. Við höfum boðið upp á þessar sætaferðir árum saman og gefist vel, fólk óskar einfaldlega eftir tilboði hjá okkur og við sjáum um að senda rútuna eftir hópnum.

Þá er einnig vinsælt að koma hingað á hlaðborð og gista," segir Jakob.

Öll aðstaða hótelsins er innifalin fyrir gesti, sundlaug, gufubað og heitir pottar, setustofa með billiardborði, borðtennisborði og pílu og þráðlausu interneti.

„Við leggjum áherslu á persónulega þjónustu," segir Jakob.

Nánari upplýsingar á www.hotelork.is.

Matseðill

Forréttir

Humarsúpa með hvítlaukskrydduðum humri
Rússneskt síldarsalat ● Kryddsíld karrý-kókos með kapers og epli ● Marineruð síld
Grafinn lax með sinnepssósu ● Reyktur lax með piparrótarkremi ● Maríneraðir sjávarréttir
Innbakað sveitapaté með bláberjahlaupi ● Villibráð með kryddjurtasalati og gráðastasósu
Hangikjöts „tartar“ með balsamic vinaigrette ● Fyllt egg með rækjum og kaviár
Andaconfit með truffluolíu og appelsínunum

Aðalréttir

Hangikjöt með katöflum og uppstúf
●
Kalkúnabringa með ávaxtafyllingu og rífsberjarjóma
●
Reykt skinka og jólasinnep
●
Hægeldaður lambalærvöðvi með villisveppasósu
●
Purusteik

Eftirréttir

Ris a'la mande með kirsuberjasósu ● Volg súkkulaðikaka með rjóma
Marengs með jarðarberjafyllingu ● Súkkulðímús með hindberjasósu
Crème brûlée með kanil og vanillu ● Ostar ● Smákökur

Meðlæti

Waldorf-salat ● Heimager rauðkál ● Sykurbrúnaðar kartöflur ● Grátín-kartöflur
Grænar baunir ● Laufabrauð ● Hverabakað rúgbrauð ● Heimager brauð

Einfalt og þægilegt jólahlaðborð heima

Það getur verið mjög skemmtilegt að bjóða gestum í lítið jólahlaðborð heima í desember. Ýmislegt er hægt að elda og hafa tilbúið þegar gesti ber að garði.



Norrænir jólaréttir hjá Norræna félaginu

Sinn er síður í hverju landi en jólahlaðborð af einhverju tagi eru algeng og ómissandi hluti af adventunni á Norðurlöndum. Þeir sem hafa dvalist þar í lengri eða skemmri tíma eiga erfitt með að komast í gegnum jólin án þess að fá sænska síld eða danska purusteik svo dæmi séu nefnd. Þá getur verið gott að vita af því að Norræna félagið í Reykjavík heldur norræna jólagleði í húsakynnum félagsins að Óðinsgötu 7 þann 4. desember frá 18 til 21. Á boðstólum verða ýmsir hefðbundnir jólaréttir frá Norðurlöndum og létt norræn skemmtidagskrá með góðum leynigestum, en félagsmenn í Norræna félaginu eru velkomnir meðan húsrúm leyfir. Þá má geta þess að veitingastaðurinn Aalto Bistro í Norræna húsinu verður með skandinavíska jóladiska en þeir vöktu lukku í fyrra. Þá var hægt að fá hreindýrabollur, síld og ýmislegt tilheyrandi góðgæti.



Villt jólahlaðborð og Þjónn í súpunni

Boðið verður upp á stórskemmtilegt og óvenjulegt jólahlaðborð í Hernámssetrinu að Hlöðum á Hvalfjarðarströnd fyrir jólin. Þar verður boðið upp á villt jólahlaðborð í bland við leikritið sívinsæla, Þjónn í súpunni, en leikarar sýningarinnar eru jafnframt þjónar kvöldisins. „Það er svo sannarlega hægt að lofa öðruvísi jólahlaðborði hér í Hernámssetrinu og ekki skemma ljúffengar veitingar fyrir,“ segir Kjartan Guðjónsson, einn fjögurra leikara sýningarinnar sem fer með hlutverk yfirþjónsins. „Þetta er mikið samspil gesta og okkar leikaranna þannig að það má búast við skemmtilegu kvöldi og óvæntum uppákomum. Gestir okkar verða þó aldrei settir í óþægilega aðstöðu.“ Þjónn í súpunni var sýnt í Íðnó 1998 við frábærar undirtektir og síðar á Akureyri á Friðriki V árið 2009. Hernámssetrið er ekki langt frá borginni í sveitasælu Hvalfjarðar. „Þetta er mjög skemmtilegur staður að heimsækja og Hvalfjörður á líka stórmerkilega sögu frá hernámsárunum sem gaman er að kynna sér.“

Boðið verður upp á úrval spennandi forrétta á borð við heitreyktan lax, saltfisk og síld, grafna önd og villibráðarkæfu auk fleiri rétta. Meðal aðalrétta má nefna hamburgarhrygg, hreindýrabollur, jólaskinku og furugrillað lambalæri. Að sjálfsögðu verður boðið upp á gómsæta eftirrétti. Verð á mann er 10.900 kr. og er fordrykkur í boði hússins.

Borðpantanir eru í síma 433 8877 og á netfanginu hladir@warandpeace.is. Allar nánari upplýsingar má finna á www.warandpeace.is.

Það er hægt að útfæra endalaugar hugmyndir að réttum þegar kemur að jólahlaðborði í heimahúsi. Hér eru nokkrar hugmyndir. Síðan má auðvitað alltaf bæta við eftir smekk hvers og eins.

Kalkúnasalat á ristudu brauði

Þetta góða salat hentar vel á jólahlaðborðið og það er einfalt að gera. Notað er snittubrauð með salatinu.

- 200 g eldað kalkúnakjöt
- ½ bolli sýrður rjómi
- 1 msk. majónesi
- ½ msk. gróft sinnep
- Klettasalat, skorið smátt
- Salt og nýmalaður pipar
- Safi og rifinn börkur af ½ appelsinu
- 16 sneiðar af snittubrauði
- Olía og hvítlaukur

Skerið kalkúnakjötið smátt. Blandið saman rjóma, majónesi, sinnepi og klettasalat. Bragðbætið með salti og pipar. Hrærið kjötið saman við og bætið síðan appelsínusafa og rifnum berki út í.

Látið standa í ísskáp í nokkrar klukkustundir fyrir notkun.

Hitið olíu á pönnu og steikið brauðsneiðar í olíunni. Leggið þær á bökunarpappír og nuddið þær með hvítlauksrifi.

Setjið góða matskeið af salati á hverja brauðsneið. Puntíð með rifnum appelsínuberki. Ef þú átt ekki kalkúnakjöt má nota kjúklung í þennan rétt.

Sinnepssíld

Það er mjög gott að hafa síld sem nokkurs konar forrétt á borðinu. Best er að hafa rúgbrauð með henni.

- 6 síldarflok (marineruð)
- 4 msk. súrsuð gúrka
- 1 laukur, smátt skorinn
- 4 eggjarauður
- 1 msk. sykur
- 2 msk. hvítvinsedik
- 2 msk. gróft sinnep
- 2 ½ dl sojasósa
- 3 msk. ferskt dill

Ef síldin er sölt er hún aðeins skoluð undir rennandi vatni og síðan þerruð.

Blandið saman eggjarauðum, sykri, ediki og sinnepi í skál og hrærið vel



Kalt svinakjöt hentar vel á jólahlaðborðið.

saman. Bætið olíu saman við hægt og rólega og hrærið stöðugt á meðan. Þegar sósan er orðin að majónesi er gúrkunum bætt saman við, lauknum og dilli. Bragðbætið með salti og pipar. Skerið síldina í litla bita og bætið út í sósunu. Geymið í ísskáp.

Jólaskinka er góð

Einfalt er að sjóða hamburgarhrygg eða jólaskinku, láta hana kólna og raða henni fallega á bakka. Meðlæti gæti til dæmis verið kartöflusalat og soðið grænmeti.

- Kartöflusalat
- 8 stórar, soðnar kartöflur
- 4 smátt skornir vorlaukar
- 2 msk. súrsaðar gúrkur, smátt skornar
- 1 msk. vökvi af sultuðum gúrkum
- 1 box sýrður rjómi
- 4 msk. majónesi
- 1 msk. sojasósa
- ½ tsk. tabasco-sósa
- ½ tsk. salt
- ¼ tsk. pipar

Skrælið kartöflurnar og skerið þær í bita. Blandið öllu saman sem á að fara í dressinguna. Bragðbætið með salti og pipar.

Hrærið kartöflurnar út í sósunu og geymið í ísskáp í nokkra klukkutíma fyrir notkun. Fallegt er að skreyta salatíð með niðurskorinni, ferskri steinselju.

Appelsínusodnar gulrætur

Það er hægt að hafa alls kyns soðið grænmeti á jólahlaðborðinu, til dæmis appelsínusodnar gulrætur. Þær passa mjög vel með svínakjöti.

- 10 gulrætur
- 8 dl appelsínusafi
- Rifinn börkur af ¼ appelsínu

- 1 stjörnuanis
- 4 negulnaglar
- 1 tsk. rifin engiferrót
- 50 g smjör
- 2 msk. steinselja

Skrælið gulræturnar og helmingið þær á lengdina. Setjið í pott með appelsínusafa, rifnum berki, stjörnuanis, negul og engifer. Eftir smásuðu eru gulræturnar teknar upp úr og lagðar til hliðar. Sigtið soðið. Hitið aftur upp og látið sjóða smástund þar til lögurinn hefur minnkað um helming. Hrærið þá smjör saman við. Því næst er steinseljan sett saman við og loks gulræturnar aftur. Berið fram.



Jólahlaðborð á Fjörúkránni í Hafnarfirði

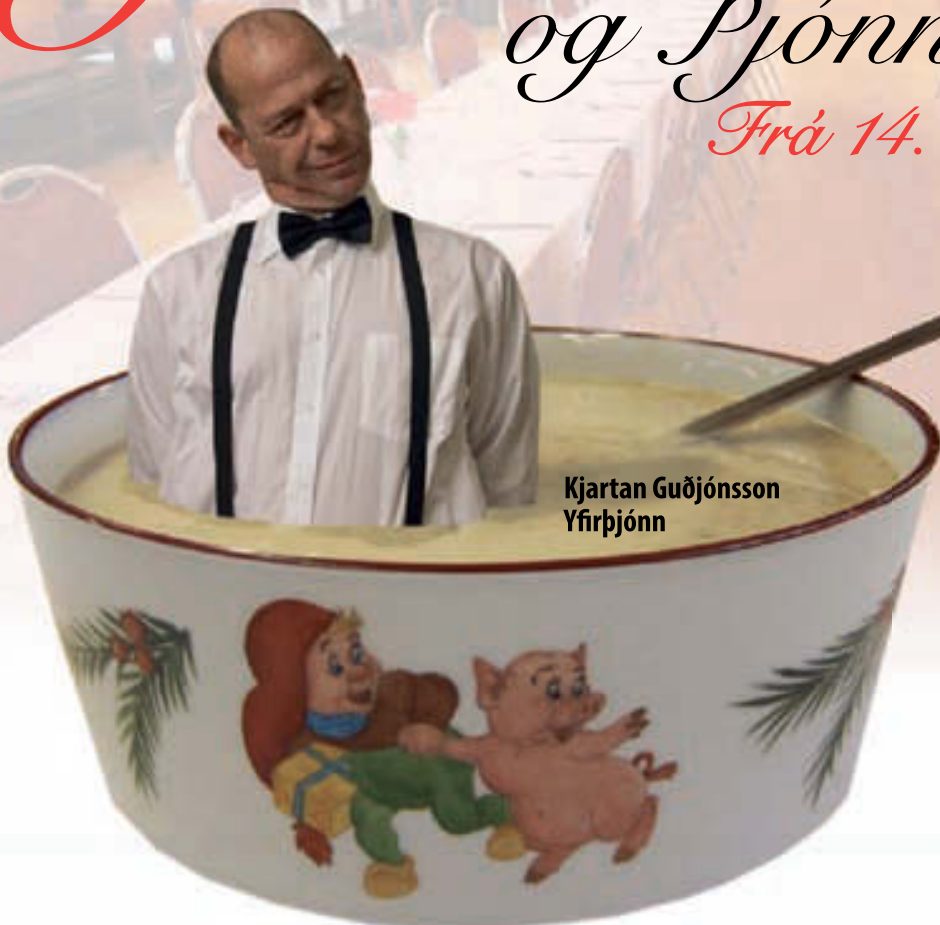
Gerum tilboð í hópa, stóra sem smáa. Syngjandi víkingar og valkyrjur. Fjörúkráin, Hótel Víking og Hlið Álfanesi www.fjorukrain.is





Villt jólahláðborð og Þjónn í súpunni...

Frá 14. nóv. til 20. des.



Kjartan Guðjónsson
Yfirþjónn



Ovenjuleg þjónusta
Þjónar leika
Leikarar þjóna
Glens og gaman

Frábær skemmtun fyrir stóra sem smáa hópa og einstaklinga.

Hernámssetrið að Hlöðum, Hvalfjarðarströnd. Í sveitasælunni, örstutt frá borginni.
Bókaðu tímanlega - Sími: 433 8877 eða hladir@warandpeace.is - www.warandpeace.is
Fordrykkur í boði hússins!

Fjölskyldan Berndsen er sprenglærð þjónafjölskylda ættuð frá Danmörku og hefur unnið þar á heitustu veitingastöðunum. Þetta er fjölskyldan sem er kölluð til þegar konungleg brúðkaup eru haldin á Norðurlöndunum. Þegar haldin var efridrykkja fyrir Keiko í Noregi sá fjölskyldan að sjálfsögðu um veisluna. Nú hafa þau tekið við rekstrinum á Hernámssetrinu að Hlöðum og ætla þar að bjóða upp á konunglegar veislur og jólalegasta jólahláðborðið á landinu. Meðal nýjunga verður ýmiss konar þjónusta, eins og til dæmis: Hlýleg þjónusta, hröð þjónusta, engin þjónusta, íslensk þjónusta og áhættu þjónusta.



Björn Ingi Hilmarsson
Yfirþjónn



Ólafía Hrönn Jónsdóttir
Þjónustustúlka



Viktor Már Bjarnason
Þjónn



Jana Maria Guðmundsdóttir
Þjónustustúlka



Hjalti Rúnar Jónsson
Þjónn



Svanhildur Ósk Guðmundsd.
Þjónustustúlka



María Sigurðardóttir
Leikstjóri



Bjarki Ólafsson
Húsvörður



Brynhildur Magnúsdóttir
Þjónustustúlka



Guðjón Sigmundsson
Staðarhaldari



Lilja Guðrún Þorvaldsdóttir
Þjónustustúlka



Hernámssetrið

Þjónn í súpunni
á Hernámssetrinu



FJÖLSKYLDAN SAMAN Á JÓLAHLAÐBORÐ

Jólahaðborð eru yfirleitt skemmtun fullorðinna. Þó getur verið skemmtilegt að leyfa börnunum að njóta kræsinganna líka. Þó ætti að hafa nokkra hluti í huga þegar farið er með börnin út að borða.

- Gott er að fara snemma, jafnvel í hádeginu. Þreytt börn eru öflug börn og á þeim tímamarki vill maður ekki vera staddur með þau innan um fína matargesti. Ef farið er snemma eru meiri líkur á að traffikin sé minni og meira næði til að njóta matarins með líflægum krökkum.
- Ef börn verða óþreyjufull að bíða er gott að geta dregið upp einhverja afþreyingu á borð við litabækur, liti, litla bíla, dúkkur eða annað dót sem ekki gefur frá sér hávaða. Snjalltölvur hljóma sniðugar en auka kannski lítið á jólastemninguna.

- Börn sem ekki eru von að fara út að borða vita ekki við hverju á að búast. Því er gott að undirbúa börnin áður og segja þeim hvað sé að fara að gerast og til hvers sé ætlast af þeim.
- Veljið borð við hæfi. Ekki setjast í miðjan salinn heldur fremur við útjaðar hans þar sem næði er betra. Það er bæði betra fyrir börnin sem þurfa meira rými til að athafna sig og fyrir aðra matargesti sem vilja næði til að njóta matarins.
- Ekki gera ráð fyrir að hægt sé að eyða miklum tíma í borðhaldið. Þolinmæði ungra barna er takmörkuð og því um að gera að láta hlutina ganga.
- Ein leið til að foreldrar njóti matarins sem best er að bjóða barnaþíunni með út að borða.



SKRAUTIÐ SKIPTIR SJALDAN MEIRA MÁLI
Jólaskraut gegnir mikilvægu hlutverki þegar kemur að því að skapa jólalega stemningu og sjaldan gegnir skraut jafn veigamiklu hlutverki og um jól. Það getur líka verið gaman að koma gestum á óvart með fallegum skreytingum og óvenjulegum lausnum. Hér eru nokkrar hugmyndir.

Kökudiskum á fæti má breyta í kertastjaka með því að raða nokkrum kubbakertum á miðjuna og skreyta með greni eða reyniberjagreinum.

Hægt er að festa jólaegan borða í köngla og hengja þá niður með borðdúknun.

Það er ekki endilega ófrávikjanleg regla að leggja hnifapörin á borð. Það er líka hægt að koma þeim fyrir í skreyttum krukum. Ef þau eru jafn falleg og á meðfylgjandi mynd eru þau skraut í sjálfu sér.



VEITINGAHÚSIÐ
VARMÁ



*Funheitt
jólabilboð!*

Jólahaðborð og gisting
í einstöku umhverfi

- Gisting í 2ja manna herbergi* —
- Jólahaðborð á borðið þitt —
- Morgunverðarhlaðborð —

Verð 19.500 kr. á mann

*Gisting í 2ja manna herbergi með sérbaði. Innifalinn er aðgangur að heitum pottum og sundlaug, en þanta þarf sérstaklega í nuddmeðferðir og í leirböð. Baðsloppar, inniskór, te og kaffi á herbergjum.

Hótel Frost & Funi •• Hverhamri •• 810 Hveragerði
Sími 483 4959 •• info@frostogfuni.is •• frostogfuni.is



Jólamatseðill

Heimalagaður jólasnafs Varmár

Forréttir

Heimabökuðu brauðin okkar

Rjómalóguð rjúpusúpa með villisveppum og foie gras

Skýrsíld með bönunum og filfasýrópi ásamt heimagerðu rúgbrauði úr hvernum okkar

Heitreykt gæs með brieosti og hindberjasósu

Tvíreykt hangiköt með rauðrófu, pikkludum rauðlauk, hnetum og hvítu súkkulaði

Milliréttir

Portvínsghjáður heitreyktur lax með fennel sesamsalati

Aðalréttir

Önd orange nípumauk og röstikartafla

Ofnbakað dádýrafille með waldorf salati og bourguignon sósu

Eftirréttir

Crème brûlée

Ris à la mande.

Súkkulaðidraumur Varmár

Verð 8.500 kr. á mann