

HAMBORGARAR

MIÐVIKUDAGUR 13. JÚLÍ 2011

Kynningarblað Mjólkurhristingar, salöt, franskar, safaríkir borgarar

Betr'á Metro

Ásgerður Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri Metro, er stolt af nýjum og endurbættum matseðli.

Miklar breytingar hafa átt sér stað hjá Metro að undanfögnu. Markviss vörubrúun hefur skilað sér í fjölbreyttari matseðli. Nýir hollusturéttir hafa slegið í gegn og klassísku hamborgararnir hafa gengið í endurnýjun lífdaga með breyttu og bættu hráefni.

Nýtt og betra

„Frá því að við opnuðum Metro höfum við verið að þróa matseðilinn, styrkja hann og þétta. Við gerðum miklar kröfur um gæði og þess vegna höfum við verið í agaðri vörubrúun með matreiðslumeistararnum okkar,“ segir Ásgerður Guðmundsdóttir, framkvæmdastjóri Metro. Hún segir að núna sé búið að finna réttu formúluna. „Við erum stolt af að kynna þennan nýja og fjölbreytta matseðil fyrir viðskiptavinum okkar. Allir geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Þeir sem vilja góðan hamborgara með frönskum geta valið um margar stærðir og gerðir. Hinir sem vilja frekar hollustu-fæði finna líka margar skemmtilega og nýstárlega rétti,“ segir Ásgerður.

Gæði og hollusta

Ásgerður segir að þótt þau kjósi íslensk gæði þá hafi þau ákveðið að flytja inn brauð og ost frá viðurkenndum framleiðendum erlendis. „Við fengum ekki þau brauð sem við vorum að sækjast eftir hér á landi né heldur rétta ostinn. Hins vegar er allt grænmeti ferskt og nýtt, íslenskt ef það fæst, og skorið niður hér á staðnum. Þá gerum við allar sósur frá grunni og kjótið er 100 prósent íslenskt nautakjöt. Vörubrúunin hefur skilað okkur mjög góðum hamborgurum sem við erum virkilega ánægð með.“



Ásgerður segir að þótt ýmsum hollusturéttum hafi verið bætt við matseðilinn á Metro þá séu klassísku borgararnir alltaf á sínum stað.

Beint úr ræktinni í Metro

Þeir sem hugsa um línurnar hljóta að fagna því að allir léttir réttir hjá Metro hafa verið mældir og þess vegna er viðskiptavinurinn upplýstur um það nákvæmlega hversu margar hitaeiningar eru í hverjum rétti. „Við erum með þrjár gerðir af salati og tvær gerðir af kjúklingaborgurum og vefjur. Þetta hefur mælst sérstaklega vel fyrir og við erum með marga fastagesti úr líkamsræktarstöðvunum hér í kring.“

Bragðgóðar og hollar naanlokur

Ein af nýjungum í Metro eru sérlega góðar naanlokur. Hægt er að velja um þrjár gerðir af þeim. Undirstaðan er innflutt, mjúkt og gott naanbrauð sem er fyllt með kjúklingi eða steik og ýmsu grænmeti. Hægt er að fá franskar kartöflur, ferskt salat eða baunasalat með naanlokunum, eftir smekk.



HEIMSBORGARI Í HEIMSKLASSA

Heimborgarinn er einn af klassísku réttunum hjá Metro og sem smakkast betur en nokkru sinni fyrr.



BESTU FRÖNSKURNAR Í BÆNUM?

Sumir segja að bestu frönskurnar séu á Metro, enda leggja viðskiptavinir á sig langferðalög til að komast í þær.



NAANLOKUR SLÁ Í GEGN

Meðal nýjunga á Metro eru þrjár gerðir af naanlokum. Undirstaðan er innflutt, mjúkt og gott naanbrauð sem er fyllt með kjúklingi eða steik og ýmsu grænmeti.



SALÖT FYRIR SÆLKERA

Þrjár gerðir af salati standa til boða á nýja matseðlinum, heystack-salat, salatvefja og sesarsalat. Allt hráefni er skorið niður ferskt á staðnum og með salatinu eru fitulitlar gæðasósar sem Metro hefur þróað sérstaklega fyrir grænu línuna.

NÝTT

naanlökka



Tikka masala naanlökka
STÖK | MÁLTÍÐ
899kr | 1.199kr



Oriental naanlökka
STÖK | MÁLTÍÐ
899kr | 1.199kr



Steikar naanlökka
STÖK | MÁLTÍÐ
899kr | 1.199kr

VELDU MEÐLÆTI OG DRYKK MEÐ MÁLTÍÐ



BAUNASALAT



MIÐSTÆRÐ GÖS

Tilbrigði við hrásalat

Sumum þykir hamborgaramáltíð ekki standa undir nafni án sósu og salats. Hér eru þrjár útfærslur af hrásalati með borgaranum.

1. Klassískt hrásalat

Fyrir fjóra
½ haus hvítkál, skorið í þunnar ræmur
½ haus rauðkál, skorið í þunnar ræmur
½ gulrót, rifin
1 msk. púrrulaukur, skorinn í þunna hringi
nokkrir bitar af ananas (má sleppa)
½ dós sýrður rjómi, 18%
3 msk. majónes
½ msk. ananassafi
salt og pipar eftir smekk

Blandið grænmetinu og ananasinum saman í skál ásamt sýrðum rjóma, majónesi og ananassafa. Kryddið eftir smekk.

2. Matarmikið með hráskinku

Fyrir fjóra
¼ haus hvítkál, skorið í þunnar ræmur
¼ haus rauðkál, skorið í þunnar

ræmur
¼ rifin gulrót
¼ bolli rúsínur
1 appelsína, skorin í litla bita
4 sneiðar beikon, vel steikt og skor-
ið í litla bita
2-3 sneiðar hráskinka, skorin í stóra
bita
1 tsk. límónusafi
1 tsk. hlynsíróp
1 tsk. dijonsinnep með hunangi
salt og pipar

Blandið grænmeti og ávöxtum saman í skál ásamt beikoni. Blandið límónusafa, hlynsírópi og dijonsinnepi saman, kryddið og blandið varlega saman við salat-blönduna. Leggið hráskinkuna ofan á salatið.

3. Ferskt hrásalat með valhnetum og myntu

½ haus kínakál, skorið í þunnar ræmur
¼ rófa, skorin í þunnar ræmur
½ bolli valhnetur, gróft malaðar
½ bolli fersk myntulauf
½ pera, sneidd í mjög þunnar sneið-
ar (gott að nota ostaskera)
1 tsk. hvítvínasedik
1 msk. hlynsíróp

Blandið grænmetinu saman í skál og hellið hvítvínasediki og hlynsírópi yfir.



WELLINGTON WIMPY

Þættirnir um Stjána bláa áttu stóran þátt í frægð hamborgarans. Sögupersónan Wellington Wimpy mætti til leiks í þáttunum árið 1931 en sá karakter var alltaf að borða hamborgara. Hann elskaði þennan rétt en var of nískur til að borga sjálfur. Hann reyndi því að plata fólk til að kaupa hamborgara fyrir sig og sagði þá jafnan: „glaður vildi ég á þriðjudag greiða þér fyrir borgara í dag.“

Heimild: Whatscookingamerica.net



GENGIS KHAN



Uppruna hamborgaranna má rekja allt til Ghengis Khan sem var uppi frá 1167-1227. Khan og hermenn hans, sem riðu um á litlum hestum ekki ólíkum þeim íslenska og herjuðu á þjóðir, höfðu oft lítinn tíma til að elda mat. Því komu þeir kjötstykki fyrir á milli hests og hnakks og mörðu kjötið á reiðinni svo það yrði meyr og mjúkt undir tönn. Stór landsvæði hins forna Rússlands féllu í hendur Ghengis Khan og urðu Slavar fyrir áhrifum af matseld Mongóla. Kjötið undir hnakknum kölluðu þeir „Tartar“ í höfuðið á þjóðfloknum, sem þeir kölluðu Tata. Með tíð og tíma bættu rússneskir

kokkar lauk og hráum eggjum við uppskriftina. Tartar-buff barst með þýskum sjómönnum til Hamborgar í byrjun 17. aldar og þaðan til New York. Í New York reyndu mótuneyti að höfða til þýskra sjómanna með því að kalla buffið „hamborgarsteik“. Þannig blandaðist orðið „hamburger“ við norður-ameríska matarhefð. En hvernig rétturinn þróaðist svo út í hamborgarann eins og við þekkjum hann í dag, kjötbuff á milli tveggja brauðsneiða, er önnur saga.

Heimild: Whatscookingamerica.net



Hamborgarar og pitsur eru aðalsmerki veitingastaðarins Burger-inn sem var nýverið opnaður í Flatahrauni 5a.

MYND/STEFAN

Amerískur sælkeramatur

Burger-inn er fjölskylduvænn veitingastaður sem var opnaður í Hafnarfirði á dögnum.

Nýverið opnaði veitingastaðurinn Burger-inn að Flatahrauni 5a í Hafnarfirði. Útlit staðarins er undir sterkum áhrifum frá amerískum veitingavögnum á sjötta áratugnum og maturinn allur eftir því, lýsir Örn Arnarsson matreiðslumeistari sem á staðinn ásamt syni sínum, Brynjari Arnarsyni.

„Hamborgarar og pitsur af öllum gerðum og stærðum eru okkar aðalsmerki, mínútusteikur, kjúklingaborgarar og bbq-

svínaríf,“ segir Örn glæðbeittur og lætur þess getið að salat hússins og ýmsir smáréttir bjóðist þeim sem kjósa léttari mat eða vilja huga að heilsunni. „Innan skamms verða síðan í boði dísætar súkkulaðikökur og fleira gott-erí þannig að sælkerar munu ekki koma að tómunum kofanum.“

Hans Unnpór Ólason veitti ráðgjöf og hannaði að hluta til staðinn ásamt Spes Art auglýsingastofu, en hann er eins og áður sagði í stíl við ameríska veitingavagna fyrri tíðar. Rennilegir kaggar og fönguleg fljód blasa við á veggmynd þegar gengið er inn og þægilegir básar og laus borð sem taka alls sjötíu manns í sæti, en auk þess er hægt að taka mat

með sér heim eða sækja beint í bílalúgu. Glymskrattinn er hið eina sem vantar til að fullkoma ímyndina en Örn segir það gera lítið til þar sem staðurinn sé búinn góðu hljóðkerfi.

Hvernig hafa svo viðtökurnar verið? „Þær fóru langt fram úr væntingum,“ svarar Örn. „Burger-inn höfðar til breiðs hóps viðskiptavina og hefur til dæmis hitt beint í mark hjá fjölskyldufólki,“ tekur hann svo fram og þakkar það afslöppuðu andrúmslofti ekki síður en fjölbreyttum og góðum matseðli. „Svo skemmir verðið ekki fyrir en við reynum að stilla því í hóf og erum líka alltaf með alls konar freistandi tilboð í gangi.“



Hlynur Elvar Prastarson og Pétur Smárason sjá um allan daglegan rekstur Snælandvideos.

MYND/STEFAN

Snælandvideo, saddur fyrir 690 krónur

Hamborgarar eru sérgrein Snælandvideos á grillinu, en auk þess er boðið upp á pítur, báta, samlokur og ýmsa smárétti.

Snælandvideo er 27 ára rötgróid fyrirtæki sem hefur alla tíð verið í eigu sama aðila. Fyrsta verslunin var opnuð í Furugrund 3 í Kópavogi. „Við leggjum mikla áherslu á ferskt og gott hráefni,“ segir rekstrarstjórinn Pétur Smárason. „Sömuleiðis leggjum við mikið upp úr því að nota íslenskt hráefni. Kjöt, osturinn, brauðið og sósan hjá okkur er allt saman rammíslenskt.“

Á grillinu eru hamborgararnir sérgrein Snælandvideos og hægt er að fá margar útfærslur af þeim. „Ostborgarinn er alltaf vinsælastur en lúxusborgarinn með eggi og beikoni hefur komið sterkur inn undanfarið ásamt tvöfalda ostborgaranum,“ segir Pétur og bætir við að hann og hans fólk hafi frá byrjun gert sitt besta til að halda vöruverði niðri. „Við munum halda

þeirri baráttu áfram um ókomna tíð. „Saddur fyrir 690 krónur“ er til dæmis slagorð sem við höfum notað við í markaðssetningu undanfarið. Fyrir aðeins 690 krónur fæst hamborgari, franskar og ísköld kók eða drykkir að eigin vali frá Vífilfelli,“ segir Pétur. Hamborgarar eru þó ekki það eina sem Snælandvideo býður upp á á grillinu, þar er líka hægt að fá pítur, báta, samlokur og ýmsa smárétti. Að auki er fyrirtækið leiðandi í útleigu á kvikmyndum ásamt því að bjóða upp á mikið úrval ísrétta frá Kjörís og sælgæti

með áherslu á íslenska framleiðslu.

En hverjir eru nú helstu kunnarnir sem koma? „Allir,“ segir Pétur. „Ég hef spjallað við níræða konu sem sagði mér að hún kæmi reglulega úr Hátúninu og fengi sér hamborgara á Laugaveginum. Og það eru að koma krakkar alveg niður í fimm ára að kaupa sér hamborgara, franskar og gos,“ segir Pétur, sem vill vera í góðu sambandi við kunnann þó að rekstrarhliðin krefjist þess að hann sinni öðru en bara afgreiðslu.

Á 27 árum hefur Snælandvideo opnað staði víðs vegar á höfuðborgarsvæðinu. Nú má nálgast þjónustu þeirra á sex stöðum: Furugrund og Núpalind í Kópavogi, Reykjavíkurvegi og Staðarbergi í Hafnarfirði og á Laugavegi í Reykjavík. Svo er einnig Snælandvideo í Mosfellsbæ sem er á höndum sjálfstæðs rekstraradila. Á þessum stöðum vinna hátt í hundrað manns sem leggja upp úr þjónustu og gæðum í þeim tilgangi að stuðla að ánægju viðskiptavina, í takt við markmið Snælandvideos.




Laugavegi 164 - 105 Reykjavík



Furugrund 3 - 200 Kópavogur



Núpalind 1 - 201 Kópavogur

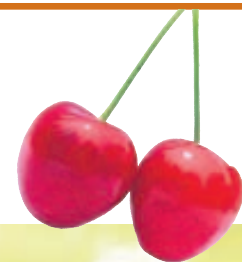


Staðarbergi 2 - 4 - 221 Hafnarfjörður



Reykjavíkurvegi 72 - 220 Hafnarfjörður

Forboðnar freistingar



Fátt bragðast jafn vel með safaríkum hamborgara og dýrindis mjólkurhristingur. Hér eru tillögur að mismunandi útfærslum sem tilvalið er að prófa heima.

Mjólkurhristingur með jarðarberjum

Fyrir tvo
1 bolli af ferskum jarðarberjum
4 bollar af mjólk
Sykur, eftir smekk
Ísmolar

Blandið jarðarberjunum og einum bolla af mjólk saman í rafmagnskvörn í um það bil hálfa mínútu, þar til blandan verður froðukennd. Bætið þá restinni af mjólkinni út í ásamt sykri og ísmolum. Blandið í hálfa mínútu. Hellið blöndu í löng og mjó glös. Þeytið rjóma og setjið ofan á.

Mjólkurhristingur með súkkulaði

Fyrir einn
¾ bolli af mjólk
½ tsk. af vanilludropum
3 msk. af súkkulaðisírópi
½ bolli af ís, annaðhvort vanillu- eða súkkulaðiís
1 tsk. af sykri

Blandið öllu saman í rafmagnskvörn í um það bil eina mínútu eða þar til blandan verður froðukennd. Hellið blöndunni í stórt glas. Þeytið rjóma og setjið ofan á og skreytið með (sykruðum) kirsuberjum.

Hollur mjólkurhristingur með banönum

Fyrir einn
200 ml undanrenna
½ banani, niðurskorinn
1 tsk. vanilludropar
1 tsk. kanill
1/3 bolli af muldum ísmolum

Skerið banana í sneiðar, setjið í poka og frystið. Blandið helmingnum saman við muldu ísmolana, undanrennuna og vanilludropana í rafmagnskvörn, eða þar til blandan verður froðukennd. Hellið í langt og mjótt glass. Stráið kanil ofan á og berið fram.

Hollur mjólkurhristingur með hindberjum

115 g hindber
250 ml sojamjók með vanillubragði
375 ml frosin jógúrt

Blandið öllu saman í rafmagnskvörn í um það bil mínútu, þar til blandan verður froðukennd. Hellið í stórt glas. Þeir sem láta sig hollustu litlu varða geta bætt þeyttum rjóma út á og skreytt með hindberjum.

Banana

Jarðarberja



Hindberja

Súkkulaði



Skalli Ögurhvarfi

Þrjú óvenjulegir:



Texas - borgari
Verðalauna-borgari frá Texas með osti, sterkri jalapenosósu og laukhringjum.



Akureyringur
Hamborgari með frönskum á milli á norðlenska vísu.



Indverjinn
Hambogari í brakandi naan brauði með grillaðri papriku og rauðlauk.

ÍSLENSKA
**HAMB
 ORGARA
 FABRIK
 KAN**
 2010



LAMBORGARINN



MORTHENS



STÓRI BÓ

HAMBORGARAFABRIKKAN ER Í HAGKAUP



LAMBORGARI
 FABRIKKUNNAR



GRILLBORGARI
 FABRIKKUNNAR



BARNABORGARI
 FABRIKKUNNAR



GRÍSARÍF
 FABRIKKUNNAR



FABRIKKUSÓSAN



HUNANGSSÓSA
 FABRIKKUNNAR



SINNEPSSÓSA
 FABRIKKUNNAR



KOKTEILSÓSA
 FABRIKKUNNAR



BERNAISESÓSA
 FABRIKKUNNAR



BARBÍKJÚSÓSA
 FABRIKKUNNAR



GULRÓTARKAKA
 FABRIKKUNNAR



FABRIKKÚISINN



SKYRTERTA
 FABRIKKUNNAR

NÁÐU ÞÉR Í EINTAK
 GRILLHANDBÓK
 FABRIKKUNNAR



HAGKAUP
 Ein ferð betra verð

Tilraunir með álegg

Margir bregða aldrei út af vananum í hamborgaramatreiðslu og velja alltaf sama álegg. Gaman getur verið að flippa örlítið og prófa að breyta til, þótt ekki sé nema að bæta beikoni eða nýrri grænmetistegund á borgarann.



Nachos-flögur og laukhringir



Ástralskur hamborgari



Avókadóást

Nachos-flögur og laukhringir

Fyrir einn

- 1 hamborgari, brauð og kjöt
- djúpsteiktir laukhringir
- kálblöð að eigin vali
- 1/2 tómatur, þunnt skorinn
- 1/5 rauðlaukur, þunnt skorinn
- 4-5 nachos-flögur
- 1 msk. salsasósa
- 1 msk. majónes

Smyrjið sundurskorið hamborgarabrauð með majónesi. Raðið djúpsteiktum laukhringjum, tveimur til þremur, á hvert brauð. Þar ofan á fara kálblöð, tómatur og rauðlaukur. Komið steiktu kjötinu fyrir á þessari breiðu og stráið nachos-flögum ofan á. Gott er að setja salsasósu á topp alls þessa áður en brauðinu er lokað.

Ástralskur hamborgari

Fyrir einn

- 1 hamborgari, brauð og kjöt
- 1 egg
- 2 beikonsneiðar
- 2-3 sneiðar af osti
- 1 stór tómatsneið, þykkt eftir smekk
- 1 stór rauðrófusneið, þykkt eftir smekk
- 1 ananashringur
- kálblöð að eigin vali
- tómatsósa
- 1 msk. smjör

Smyrjið sundurskorið hamborgarabrauð með tómatsósu. Steikið beikonið um leið og kjötið og bræðið ostinn á kjötinu. Mýkið laukinn og rauðrófunu á pönnu við vægari hita. Spælið egg. Raðið káli og tómatsneið neðst ofan á brauðið og setjið kjötið þar ofan á. Þar næst kemur ananasinn, rauðrófan, beikonið og laukurinn. Eggið setur lokapunktinn og er komið fyrir ofan á þessu öllu saman.

Avókadóást

Fyrir einn

- 1 hamborgari, brauð og kjöt
- 1/2 avókadó, skorið langs-um í þykkar sneiðar
- kálblöð
- 2 msk. rautt mauk að eigin vali, til dæmis rautt pestó eða salsasósa
- 1 stór ostsneið, ekki brædd

Smyrjið sundurskorið hamborgarabrauð með salsasósu eða rauðu pestói. Raðið kálblöðum á brauðið og setjið kjötið þar ofan á. Setjið ostinn ofan á kjötið þegar það er komið í brauðið því hann á ekki að vera bræddur. Ofan á ostinn fara avókadósneiðarnar.

Grillhúsið

LIFE IS BEAUTIFUL



Grillhúsið Sprengisandi og Tryggvagötu - Sími 5275000 - www.grillhusid.is



Ingibjörn Sigurbergsson er framleiðslustjóri í fyrirtækinu Ferskar kjötvörur.

Mýktin og góða bragðið

Vörumerkið Islandsnaut er vel þekkt á íslenskum markaði. Það er í eigu fyrirtækisins Ferskar kjötvörur sem er eitt af stærstu fyrirtækjum landsins í vinnslu og sölu á fersku kjöti.

rekur fyrirtækið tvö kjötborð í Hagkaupum, annað í Kringlunni og hitt í Garðabæ.

Leifur segir nautakjöt vera í meirihluta þess köts sem Ferskar kjötvörur vinni og versli með og segir fyrirtækið meðal annars kaupa það beint frá bændum. „Við höfum gert samning við nokkra vel

að ala upp nautgrip. Þetta er ekki spretthlaup, heldur langhlaup, þó er þetta skref strax farið að skila okkur árangri.“

Þá kemur Leifur að öðrum hlut í sambandi við nautasteikurnar og það er meirnunartíminn. „Öfugt við hakkið, sem við viljum selja sem ferskast, verður að láta kjötið meirna í kæli í þrjár til fjórar vikur áður en það er skorið í steikur og sett á markað,“ útskýrir hann.

Að lokum berst talið að kjötfitunni sem Leifur segir verða að vera til staðar. „Í fitunni felast gæðin. Það á við bæði í steikunum og hamburgurum,“ segir hann ákveðinn. „Þó flestir velji 10-14% fitu í hakki þá er betra að hafa hamburgara feitari því úr fitunni kemur mýktin og svo þetta góða bragð. Þar með er ekki sagt að fólk neyti allrar fitunnar því þegar kjöt er steikt eða grillað þá flæðir mikið af henni í burtu. Í nautasteikum er auðvelt að skera fitu frá áður en byrjað er að borða. Hún er bara þarna í elduninni til að gefa mýkt og bragð.“

Aðalsmerki okkar er ferskt kjöt undir vörumerkinu Islandsnaut, Íslandsgrís, Íslandslamb og Íslandsálegg,“ segir Leifur Þórsson, framkvæmdastjóri Ferskra kjötvara. „Eins og merkið gefur til kynna höfum við byggt það upp með því að vera eingöngu með íslenskt kjöt og erum að framleiða hakk og margar stærðir af hamburgurum með þessu merki. Við leggjum metnað okkar í að vinna hvort tveggja úr eins fersku hráefni og mögulegt er. Svo mælum við fituinnihaldið með ákveðnum tækjum og getum þess á umbúðunum.“

Ferskar kjötvörur eru með tæplega 60 manns í vinnu, þar af eru um 45 í kjötvinnslu og auk þess

” Í fitunni felast gæðin. Það á við bæði í steikunum og hamburgurum.

valda bændur sem eru að ala sérstaklega fyrir okkur gripi og borgum þeim aukalega fyrir það. Það kjöt verður einkum notað í finar steikur, lundir, rib eye, entrecote, prime, mínútusteik og þar fram eftir götunum. Allt undir Islandskjötsmerkinu,“ lýsir hann og segir samninginn nýtilkominn. „Við byrjuðum bara á þessu ári að leita þessara leiða og það tekur tvö ár

www.islandsnaut.is



Ævintýrlega góðir HAMBORGARAR

100% ÍSLENSKT NAUTAKJÖT

Íslandsnaut ungnautahamburgaramir eru frábærir á grillið eða á pönnuna. Einnig er mjög gott að búa til sína eigin hamburgara úr Íslandsnaut ungnautahakki. Prófaðu þig áfram og notaðu hugmyndaflugíð. Hamburgarar eru ekki bara hamburgarar... heldur svo miklu meira.

Nú fylgir lítil uppskriftabók með hverjum pakka af Íslandsnaut ungnautahamburgurum. 23 ævintýrlega góðar uppskriftir af freistandi og framandi hamburgurum.



Fæst í verslunum



GOTT TIL AÐ GRÍPA MEÐ SÉR

Frosnir nautaveisluhamburgarar eru meðal þess sem Ferskar kjötvörur hafa upp á að bjóða. Leifur Þórsson framkvæmdastjóri hefur þetta um þá að segja: „Þarna erum við með 100 gramma hamburgara sem við seljum tíu saman í pakka og 175 gramma hamburgara sem eru seldir fjórir saman. Allir eru þeir framleiddir sem frystivara svo fólk geti gripið þá með sér, til þægindaauka, hvert sem er, til dæmis í tjaldferðalagið eða bústaðinn. Þeir geta þess vegna þiðnað á leiðinni og verið akkúrat tilbúnir þegar komið er á áfangastað. Svo getur líka verið gott að eiga þá í frystinum heima.“



Frosnir nautaveisluhamburgarar henta vel í ferðalagið eða í frystinn heima.

BOLD & JUICY

ULTIMATE DOUBLE
JACK DANIEL'S® BURGER
MEÐ FRÖNSKUM OG VISKÍGLJÁA

2.190



Alltaf föstudagur
- alltaf fjör!

T.G.I. Friday's Smáralind
sími: 570 4400 • www.fridays.is



Starfsfólk T.G.I. Friday's tekur ávallt vel á móti gestum.

MYNDVILHELM

Alltaf fullt út úr dyrum

Ferskleiki og fjölbreyttur matseðill er aðalmerki T.G.I. Friday's sem hefur í áratug rekið vinsælan veitingastað hérlendis.

T.G.I. Friday's í Vetrargarðinum í Smáralind fagnar 10 ára afmæli í ár. Að sögn framkvæmdastjórans, Ævars Olsen, tóku landsmenn samstundis vel í afslappað andrúmsloftið og þann góða og fjölbreytta matseðil sem staðurinn statar af. Þótt nú sé liðinn áratugur virðist ekkert lát ætla að verða á góðri aðsókn.

„Satt best að segja stefnir nú í metár þar sem tíu þúsund manns hafa verið í mat í hverjum mánuði síðan við ákváðum að lækka öll verð á matseðli í janúar á þessu ári. Gestum hefur því fjölgað um einhver 29 prósent frá því í fyrra,“ segir Ævar léttur í lund og þakkar ekki síður framúrskarandi matseld en breyttu verðlagi góðar viðtökur. „Enda alkunn staðreynd að amerísk matargerð er landsmönnum að

skapi.“ Ævar vísar þar í matseðilinn sem samanstendur af rjómanum í bandarískri matseld, steikum, hamburgurum og sívinsælum rifjum þar á meðal. „Hráefnið er aftur allt íslenskt enda höfum við verið hörd á því að leggja okkar af mörkum til að styðja íslenskan iðnað,“ segir hann og útilokar ekki að sú ákvörðun hafi átt sinn þátt í því að T.G.I. Friday's hélt velli á Íslandi á meðan keppinautarnir lögðu niður laupana hver á fætur á öðrum. „Enda rándýrt að flytja inn allt hráefni og í raun sérkennilegt þar sem hér er úr miklu og góðu að móða.“

Ævar segir stöðuga endurnýjun á matseðli T.G.I. Friday's sömuleiðis hafa tryggt staðnum viðvarandi vinsældir. „Við endurskoðum hann reglulega og skiptum út réttum sem hafa lítið hreyfst síðustu fjóra

mánuði. Þannig reynum við stöðugt að greina og koma til móts við þarfir gesta okkar,“ útskýrir hann og getur þess að á næstu dögum verði einmitt nýr og spennandi matseðill tekinn í notkun. „Ljúf-fengar kökur, dísæt súkkulaðikaka og ostakaka sem bráðnar í munni, eru aðeins brotabrot af því lostæti sem verður boðið upp á.“

Spurður hvort eitthvað sérstakt standi svo til í tilefni af afmælinu, segir Ævar stefnt að því að slá upp heljarinnar veislu á daginn sjálfan, tíunda október.

„Afmælið ber upp á tíu ára afmæli Smáralindar og við ætlum að vera með veislu fyrir öll skilningarvitin, sælkeramat, feikinóg af tilboðum sem ekki hafa sést hérlendis, tónleika og óvæntan glaðning,“ segir hann.



GUÐI SÉ LOF FYRIR FÖSTUDAGA

Saga T.G.I. Friday's hefst árið 1965 þegar ungur og ókvæntur ilmvatnsali ákvað að kaupa niðurníðan bar í New York, flikka upp á hann og selja veitingar. Hann réð unga og hressa þjóna og nefndi staðinn því skemmtilega nafni Thank God It's Friday, eða Guði sé lof fyrir föstudaga. T.G.I. Friday's varð samstundis vinsælt veitingahús og upp frá því fjölgaði eigandinn stöðum. Nú rekur veitingahúsakeðjan 930 staði í 61 landi.



PARTÝMATUR VIÐ ÖLL TÆKIFÆRI

Samhliða veitingarekstri hefur T.G.I. Friday's haldið úti veisluþjónustu sem hefur notið fádæma vinsælda hérlendis. „Við bjóðum partybakka sem eru settir saman úr réttum af matseðli fyrir veislu og party af öllu tagi,“ segir Ævar Olsen, hjá T.G.I. Friday's og tekur fram að auðvitað sé hægt að semja um breytingar. „Það samræmist einkunnarorðum T.G.I. Friday's „óskum gestanna er aldrei neitað“ útskýrir hann og bætir við að lítið mál sé að skutla matnum á staðinn þegar um stærri veislu er að ræða.