

FÖSTUDAGUR 29. ÁGÚST 2014

Ráðstefnur

& veislupjónusta



Sérútbúnir fundarsalir

Hótel Örk í Hveragerði býður upp á góða aðstöðu fyrir ýmiss konar ráðstefnur og fundi. **SÍÐA 4**

Úrvals veitingar í aldarfjórðung

Veislupjónustan Veislan hefur starfað í rúman aldarfjórðung. Hún býður á heildarlausnir fyrir allar veislur. **SÍÐA 6**

Bjartur og fagur veislusalur

Á efri hæð Sólons Bistró er glæsilegur veislusalur sem er leigður út með veitingum. **SÍÐA 8**

Verðmætir ráðstefnugestir

Sífelld fleiri erlend fyrirtæki skipuleggja fundi og ráðstefnur á Íslandi. Mikill vöxtur hefur verið undanfarin ár í þessari grein. Höfuðborgarsvæðið er vel samkeppnishæft við aðrar erlendar borgir enda er hér hátt þjónustustig, fjölbreytt afþreying í boði og falleg náttúra.

Sífelld færir meira í vöxt að erlend fyrirtæki og samtök haldi ráðstefnur og sýningar hér á landi. Þegar tölur yfir erlenda ferðamenn árin 2011-2013 eru skoðaðar sést að þeir ferðamenn sem hingað koma vegna ráðstefna, hvataferða, funda og sýninga eru um 9,2% af heildarfjölda erlendra ferðamanna. Sambærilegar tölur fyrir allan heiminn eru 6% að sögn Brynju Laxdal, markaðsstjóra Meet in Reykjavík, sem sérhæfir sig í markaðssetningu innan þessa markaðar. „Vöxtur í þessum geira ferðaþjónustunnar héraendis hefur verið mjög mikill undanfarin ár eins og raunar með almenna ferðamannamarkaðinn. Hér hefur þessi svokallaði MICE-markaður (e. meetings, incentives, conferences, events/exhibitions) vaxið um 18% árin 2011-2013 en aðeins 5,4% í Evrópu. Tækifærin eru því mörg en um leið verðum við að gæta okkar að missa ekki fótanna í þeim uppgangi sem verið hefur og standa vörð um langtímafestu á þessum markaði.“

Verðmætur hópur

Sé eingöngu horft á ráðstefnumarkaðinn hefur alþjóðlegum ráðstefnum árin 2011-2013 fjölgað um 15% en alþjóðlegum ráðstefnugestum um 39%. „Það er óhætt að segja

að með tilkomu Hörpu hafi landslagið fyrir alþjóðlegar ráðstefnur breyst mikið. Nýting Hörpu undir ráðstefnuhald hefur aukist mjög mikið síðustu árin og er í dag sambærileg við stóru ráðstefnuhúsin í Evrópu, þrátt fyrir að húsið hafi ekki verið opnað fyrr en árið 2011.“

Flestir ráðstefnugesta koma frá Norðurlöndunum, öðrum Evrópulöndum og Norður-Ameríku að sögn Brynju. „Ráðstefnurnar eru mjög fjölbreyttar og þar kennir ýmissa grasa. Meðal fyrirferðarmeiri atvinnugreina má nefna orku- og jarðvarmageirann, heilbrigðisgeirann, fjármálagæirann og menntageirann. Þá eru skipuleggjendur kvennaráðstefna farnir að horfa meira til okkar enda staða íslenskra kvenna til fyrirmyndar miðað við mörg lönd.“

Rannsóknir bæði erlendis og héraendis sýna að kauphegðun þessa hóps skapar þjófðfélaginu mun meiri gjaldeyriskjör en hinn hefðbundni ferðamaður. „Áætla má að hver gistinótt MICE-ferðamanns árið 2013 hafi skilað um 63% hærri gjaldeyriskjörum í þjófðarbuði en gistinótt hjá meðalferðamanni.“ Þeir dvelja auk þess lengur en hefðbundnir ferðamenn og 68% þeirra koma hingað til lands utan háannatíma. „Það er einnig áhuga-verð staðreynd að fylgdarlið ráð-



„Tækifærin eru því mörg en um leið verðum við að gæta okkar að missa ekki fótanna í þeim uppgangi sem verið hefur og standa vörð um langtímafestu á þessum markaði“, segir Brynja Laxdal, markaðsstjóri Meet in Reykjavík.

MYND/GVA

stefnu- og viðburðagesta er frekar fjölmennt hér á landi og áætlað er að 25% ráðstefnugesta taki fjölskyldu eða vin með sér hingað.“

Vel samkeppnishæf

Að sögn Brynju státa Reykjavík og nágrennsveitarfélög af aðstöðu sem er samkeppnishæf við aðrar nálægar borgir sem vinna að því

að markaðssetja sig sem ráðstefnu- og viðburðaborgir. „Auk þess býður höfuðborgarsvæðið upp á stuttar vegalengdir innan svæðisins, hátt þjónustustig, fjölbreytta afþreyingu og óviðjafnanlega náttúru rétt utan við borgina. Enn sem komið er býr Ísland enn að því að vera á „gortlista“ margra sem eykur enn frekar á aðráttarafi landsins sem

ráðstefnu- og viðburðalands.“

Brynja segir náttúru, menningu og mannlíf vera auðlindir okkar og Reykjavíkursvæðið sé sérstök blanda af innviðum sem standast alþjóðlegan samanburð sem og sveitarómantík. „Auk þessara auðlinda er það mat margra að auðlindir landsins séu líka hið einstaka andrými, gestrisni íbúa og kyrrðin.“

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Kolbeinn Kolbeinsson, kkolbeins@365.is, s. 512- 5447 Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.



Hótel Hekla státar af óviðjafnanlegri staðsetningu og leggur áherslu á góða þjónustu og vinalegt viðmót

Hótel Hekla er eitt af bestu sveitahótelum landsins, staðsett í hinum fallega og friðsæla Skeiða- og Gnúpverjahreppi, og er aðeins innan við klukkustundar akstur frá Reykjavík. Undanfarin tvö ár hefur hótelið tekið stakkaskiptum með nýjum herbergjum, endurnýjun á veitingasal, setustofu og útibadaðstöðu.

Hótelið hefur ávallt verið vinsæll staður fyrir fundi og ráðstefnur, hvort sem um er ræða litla eða stóra vinnufundi, innlendar eða alþjóðlegar ráðstefnur því afslappað og fallegt umhverfið, fjarrí truflun og skarkala hentar einstaklega vel. Ráðstefnusalurinn tekur 60 manns í sæti og veitingasalurinn getur tekið 100 manns.

Hótelið stendur á 14 hektara landsvæði og góð aðstaða er fyrir hvers konar hópefli og stutt að fara á söguslóðir, upplifa náttúruperlur og fjölbreytta afþreyingu.

Við hótelið er ný útibadaðstaða með tveimur stórum heitum pottum, eimbaði, kynjaskiptum búningsklefum og salerni. Hvað er dásamlegra en að láta líða úr sér í pottinum, horfa til himins og njóta sveitakyrrðarinnar?

Á hótelinu eru 47 vel útbúin og rúmgóð herbergi og hafa tuttugu þeirra verið fallega endurnýjuð.

Meðal nýrra herbergja eru glæsilegar loftsvítur og stórar fjölskyldusvítur. Öll herbergin eru með sjónvarpi tengdu gervihnattadiski, hárfurru og háhraðaneti.

Öll herbergin eru reyklaus og háhraðanet er á öllu hótelinu.

Veitingasalurinn er nýlega endurnýjaður þar sem áhersla var lögð á notalegt andrúmsloft, fallega liti og íslenska hönnun. Útsýnið er einstakt með dásamlegri jökla- og fjallasýn. Matreiðslumeistarar okkar hafa fengið mikið lof enda elda þeir aðeins úr ferskasta hráefni dagsins og nota sem mest vörur úr héraði. Brauð og bakkelsi er allt bakað á staðnum. Hægt er að panta sérstaklega fyrir þá sem eru með mataróþol.

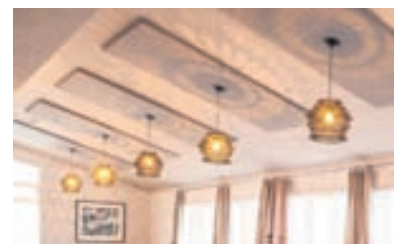
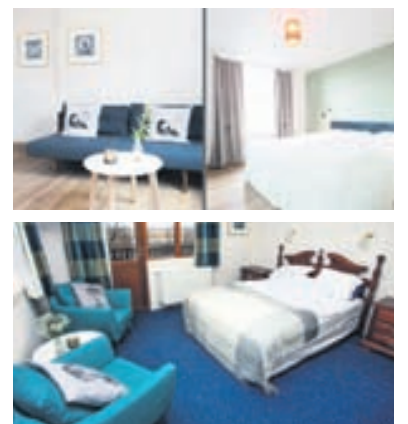
Á barnum er alltaf notalegt að sitja, þar er arinn og bækur til að blaða í og svo eru þjónarnir flinkir að útbúa kokteila! Út frá barnum eru svalir þar sem gestir geta notið þess að horfa á fjallahringinn og hlusta á kyrrðina.

Hin einstaka staðsetning okkar sem og öll aðstaða, góð herbergi, fallegur og framúrskarandi veitingastaður - hentar sérstaklega vel fyrir ráðstefnur, fundi, árhátíðir, og önnur fagnadarefni, og gerir viðburðinn þinn ógleymanlegan.

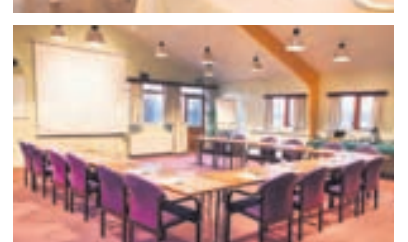
Kynntu þér málið í síma 486-5540 eða sendu póst á info@hotelhekla.is.



www.hotelhekla.is - info@hotelhekla.is



- Eitt besta sveitahótel landsins
- 47 vel útbúin og rúmgóð herbergi
- Loftsvítur og fjölskyldusvítur
- Fundarsalur fyrir 60 manns
- Árhátíðir og stórafmæli
- Góður tæknibúnaður
- Sérniðin þjónusta fyrir viðburð
- Kósý setustofa með arni
- Veitingasalur tekur 100 manns
- Framúrskarandi veitingastaður
- Eldað úr ferskasta hráefninu
- Heitir pottar og eimbað
- Frábær staðsetning





Vox Lounge er nýtt og glæsilegt rými á jarðhæð hótelsins.

Spennandi nýjungar á Hilton

Mikið úrval veislu- og fundarsala má finna á Hilton Reykjavík Nordica sem er eitt glæsilegasta ráðstefnuhótel landsins. Miklar endurbætur hafa staðið yfir undanfarið sem miða að því að bjóða enn betri þjónustu og svara breyttum þörfum markaðarins.

Hilton Reykjavík Nordica er eitt glæsilegasta ráðstefnuhótel landsins enda stendur það miðsvæðis í Reykjavík og er rómað fyrir gæði og glæsileika. Í hótelinu eru þrettán veislu- og fundarsalir og tæplega 250 herbergi sem nýtast jafnt innlendum sem erlendum gestum. Undanfarið misseri hafa staðið yfir veigmiklar endurbætur á hótelinu og fékk það meðal annars fegrunarviðurkenningu frá Reykjavíkurborg fyrir fallega og vel heppnaða endurgerð á lóð hótelsins. Að sögn Anítu Ólafsdóttur, ráðstefnu- og viðburðastjóra Hilton Reykjavík Nordica, er lögð áhersla á fram-sækna þjónustu og taka breytingar og endurbætur mið af því. „Við viljum klárlega vera leiðandi á markaðnum og bjóða viðskiptavinum okkar spennandi nýjungar, hvort sem um ræðir upplifun gesta af veitingum, þjónustu eða þeirri umgjörð sem við bjóðum upp á þegar kemur að funda- og veislusólum.“

Breyttar þarfir

Hún segir þær breytingar sem nú standa yfir ekki bara miðast við endurbætur á fundarsólum heldur sé um leið verið að velja fyrir sér framtíðarþörfum fundargesta. „Við finnum fyrir auknum umsvifum frá skapandi greinum auk þess sem atvinnulífið í heild keppist við að hugsa út fyrir boxið. Fundarsalirnir okkar þurfa að endurspegla þessar óskir og þjónustan sömu-leiðis. Við bjóðum til dæmis sal sem þjónustar sérstaklega þá sem vilja skemmtilega og skapandi umgjörð en eru ekki að leita að hefðbundnum fundarsal.“ Aníta segir að salinn taka mið af garðstemningu enda er bein tenging við verönd úr salnum. „Hér sitja gestir á upphækkuðum pöllum og þeir sem vilja geta tyllt sér í rólur sem hanga úr loftunum. Salurinn

er hannaður með tilliti til þess að krydda hefðbundna fundi og skapa létt andrúmsloft. Salurinn hentar þó líka fyrir minni mót-tökur og viðburði af ýmsu tagi.“ Auk þessa hafa allir fundar- og veislusalir hótelsins verið endurbættir og skartar nú hver og einn salur ákveðinni sérstöðu með vísun í íslenska náttúru.

Að auki eru tvær nýjar veislu- og fundaraðstöður á hótelinu; Vox Club og Vox Lounge sem henta fyrir hvers kyns mann-fagnaði en einnig sem skemmtileg viðbót við aðalveislusal hótelsins.

Stærri viðburðir

Með tilkomu þessarar viðbótar við aðstöðu á jarðhæð hótelsins og þeirra breytinga sem ráðist var í þar fyrir á árinu getur nú hótelið þjónustað stórvíðburði og árshátíðir fyrir allt að 2.000 manns. „Hingað til hafa ekki margir staðir komið til greina fyrir viðburði af þessu tagi og oftar en ekki þarf að ráðast í kostnaðarsaman undirbúning við að breyta til dæmis íþróttasólum í veislusali. Sú vinna felur í sér að þarf að skapa alla umgjörð frá grunni; teppaleggja, koma með húsgögn, eldhús og allt sem þarf. Við erum stolt af því að geta boðið þessa einstöku nýjung á íslenskum viðburðamarkaði. Hér er allt til alls og matreiðslumenn hússins eru þekktir fyrir vandaðar veitingar sem alltaf hitta í mark. Ekki spillir fyrir að hægt er að bjóða dagskrá á allt að fimm mismunandi sviðum eftir því hverjar þarfirnar eru hverju sinni.“

Aníta segir einnig að áhugi fyrirtækja á standandi árshátíðum hafi aukist mjög á síðustu árum enda býður slíkt fyrirkomulag upp á miklu meiri fjölbreytni í matargerð sem og fjölbreyttari skemmtidagskrá og því líklegra að viðburðurinn hitti í mark hjá stórum hópi.

Á hótelinu fara einnig fram fjölmargir viðburðir allt árið um kring því ásamt því að þjónusta litlar sem stórar árshátíðir eru haldnar mót-tökur, hvers kyns fyrirtækjafagnaðir, af-mæli og brúðkaup.

Jólavertíðin fram undan

Fram undan er annasamur tími í ráðstefnu- og viðburðahaldi og að sögn Anítu er jólaundirbúningur kominn á fullt á Hilton. „Fyrstu fyrirspurnir um jólahlaðborðin bárust okkur í sumar enda er best að bóka í tíma. Við brjóttum aðeins upp hefðir hjá okkur og bjóðum gestum okkar í sannkallaða jóladýrð á Hilton þar sem fléttast saman ævintýrleg jólaumgjörð, allt það besta úr eldhúsi meistaranna og að sjálfsgöðu einstök skemmtidagskrá.“ Jógvan Hansen, Erna Hrönn og Pálmi Sigurhjártarson sjá um skemmtidagskrá og dansleik að loknu borðhaldi á þessum kvöldum. Jóladýrðin á Hilton hefst þann 14. nóvember næstkomandi.

Að auki verður boðið upp á skemmtilega nýjung á VOX Club en þar verður jólaleg partístemning með léttum veitingum og allt annarri stemningu en í hefðbundnu jólahlaðborði.

Allar nánari upplýsingar á www.hiltonreykjavik.com/is.



Vox Club er nýr og glæsilegur veislusalur á jarðhæð hótelsins sem hentar vel fyrir hádegisverðarfundum, móttökur og hvers kyns viðburði.



Fundarsalir hótelsins hafa allir verið endurbættir þar sem horft er til framtíðarþarfa fundargesta.

Glæsilegar ráðstefnuhallir

Ráðstefnu- og fundarsalir eru sjaldnast tengdir glæsi- og mikilfengleika. Víða um heim finnast þó glæsihallir og listaverk í arkitektúr sem einmitt hafa verið hönnuð sérstaklega undir ráðstefnur og fundi. Íslendingar eiga hina óviðjafnanlegu Hörpu og hér fyrir neðan má finna nokkrar ráðstefnuhallir um víðan heim sem margar hverjar eru helstu kennimerki borga sinna.



Alþjóðlega ráðstefnumiðstöðin í Dalian í Kína

Ráðstefnumiðstöðin í Dalian er framúrstefnuleg bygging. Hönnuðir hennar eru arkitektar frá áströlsku arkitektastofunni Coop Himmelb(l)au.

Í húsinu er ópera og gríðarstórir sýningarsalir.

Byggingin sem stendur við höfnina í Dalian var kláruð 2012. Hún er orðin eitt af helstu kennileitum borgarinnar enda vekur snúin stálbyggingin hvarvetna athygli.

Coop Himmelb(l)au hannaði bygginguna sem snúinn massa úr stáli og steypu. Yfirborðið er gárað og sumstaðar eru op líkt og tálkn á gildum fiski. Gluggar eru inni í tálknunum sem hleypa náttúrulegri birtu inn í bygginguna.

Skipasmiðir hjálpuðu til við byggingu hússins enda þurfti kunnáttu til að beygja gríðarmiklar stálpötur sem notaðar voru í ytra byrði hússins.



Wujin Lotus-ráðstefnumiðstöðin í Kína

Þessi afar sérstæða bygging er hönnuð af studio505-arkitektastofunni í Ástralíu að beiðni borgarstjórnarinnar í Wujin-borg.

Verkefnið fólst í að byggja ofan á tveggja hæða neðanjarðarbyggingu sem þegar var til staðar en yfir henni var manngerð tjörn. Arkitektarnir ákváðu að móta nýju bygginguna í formi lótusblóma á þremur vaxtarstigum sem speglast í vatninu á góðviðrisdögum.



Alþjóðlega ráðstefnumiðstöðin í Katar

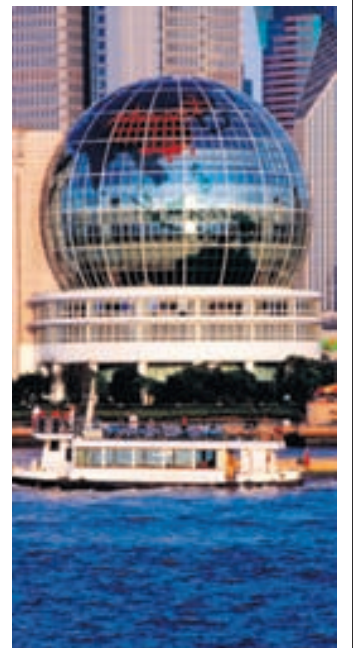
Ráðstefnumiðstöðin er sérstök fyrir þær sakir að þar er notuð nýjasta tækni til að gera hana sem umhverfisvænsta.

Byggingin, sem kostaði 720 milljónir dala, var tilbúin 2011 en hún stendur í Gharafat al Rayyan í Doa í Katar.

Hin umhverfisvænna tækni gerir bygginguna um það bil 32 prósentum skilvirkari en svipaðar byggingar.

Til dæmis sjá 3.500 fermetrar af sólarhlöðum byggingunni fyrir 12,5 prósentum af orkunni sem hún þarf. Sýningarsalir eru útbúnir orkusparandi LED-lýsingu.

Byggingin hlaut verðlaun í fyrra sem besti viðburðastaður í Miðaustralíu.



Alþjóðlega ráðstefnumiðstöðin í Sjanghæ

Ráðstefnumiðstöðin, sem var opnuð 1999, samanstendur af stórrí fremur klassískri byggingu en til hvorrar hliðar eru tvær risastórar kúlur. Stærri kúlan er 52 metrar á hæð en minni kúlan er 38 metra há. Glerflötum kúlanna er raðað saman til að líkja eftir heimskorti.

Miðstöðin er í hjarta Lujiazui, fjármálaverfis Sjanghæ, og stendur við Huangpu-ána, nærri austurlensku perlunni sem er sjónvarpsturninn þar í borg.

Heydar Aliyev-miðstöðin

Íraski arkitektinn Zaha Hadid hannaði Heydar Aliyev-miðstöðina og hlaut fyrir verðlaunin „hönnun ársins 2014“ sem veitt voru af Hönnunarsafni Lundúna.

Byggingin rís eins og alda upp úr landsvæðinu en miðstöðin stendur miðsvæðis í Bakú, höfuðborg Aserbaísjans.

Heydar Aliyev-miðstöðin er fyrst og fremst menningarmiðstöð sem ætlað er að hýsa sýningar, tónleika og aðra menningarviðburði.

Byggingin er nefnd í höfuðið á Heydar Aliyev sem var leiðtogi í Aserbaísjan 1969 til 1982 þegar Sovétmenn réðu þar ríkjum. Hann var forseti landsins frá 1993 til 2003.



Í þægilegri fjarlægð frá höfuðborginni

Hótel Örk í Hveragerði býður upp á góða aðstöðu fyrir stærri sem minni fundi og ráðstefnur. „Hér erum við með fjölda sérútbúinna fundarsala,“ segir Jakob Arnarson, hóteltjóri og yfirmatreiðslumaður.

„Við lítum á nálægðina við Reykjavík sem ótvíræðan kost. Fólk getur farið út fyrir bæinn og komist í friðinn án þess að fara langan veg,“ segir hann.

Þeir sem hyggja á gistingu geta valið úr fjölda fallega útbúinna herbergja en einnig geta gestir nýtt sér aðra aðstöðu á borð við sundlaug, heita potta og afþreyingarherbergi.

Ráðstefnur og hvataferðir

„Hér eru bæði haldnir dagfundir þar sem fólk kemur að morgni og fer heim eftir kvöldverð, og ráðstefnur sem vara nokkra daga,“ segir Jakob. Oft og tíðum nýti hópar hluta tímans til að skoða sig um á Suðurlandi.

Yfirleitt sér Hótel Örk um aðstöðu og veitingar en ef þörf krefur hefur hótelið aðgang að fólk sem getur tekið að sér skipulagningu funda.

Jólahlaðborðin vinsæl

Jakob hefur þegar tekið við pöntunum fyrir jólahlaðborðin í desember. „Mesti þunginn í pöntunum er á haustin,“ segir Jakob en Hótel Örk getur tekið við allt að 300 manns í mat.

„Jólahlaðborðið okkar verður með hefðbundnu sniði með áherslu á



Jakob er bæði hóteltjóri og yfirmatreiðslumaður á Hótel Örk. Hér stendur hann við glæsilegt jólahlaðborð hótelsins.



Öll aðstaða á Hótel Örk er til fyrirmyndar.

villibráð líkt og undanfarin ár,“ upplýsir Jakob en hótelið býður upp á skemmtidagskrá samhliða hlaðborðinu. „Núna um jólin mun Ingó Veðurguð sjá um að halda uppi stuðinu.“

Tilboð í sæluna

Undanfarna tvo áratugi hefur Hótel Örk boðið upp á Sælutilboð. Í því felst gisting fyrir tvo ásamt þriggja rétta máltíð af matseðli á 28.900 krónum.



Námskeið í fyrirlestra-tækni er góð fjárfesting

Margir óttast það að koma fram fyrir framan hóp af fólki meira en kjarnorkustríð, gjaldþrot og jafnvel sjálfan dauðan. Í námi og starfi gerist þess þó oft en ekki þörf og því ekki óvitlaust að fjárfesta í námskeiði í fyrirlestra- og ræðutækni einhvern tíman á lífsleiðinni. Þau eru víða í boði.

Yfirleitt er þar fjallað um tegund, markmið og uppbyggingu ræðu. Eins um framkomu og þá vandasömu list að halda athygli þeirra sem hlusta.

Það er að mörgu að hyggja þegar halda á fyrirlestur eða ræðu. Eftirfarandi punkta er að finna á heimasíðu Símenntunar Háskólans á Akureyri.

Fyrst þarf að skilgreina markhóp. Erindið þarf að taka mið af bakgrunni áheyrenda, aldursamsetningu, kyni og þekkingu þeirra á efninu. Þá þarf markmiðið með fyrirlestrinum/ræðunni að vera skýrt: Er markmiðið að hafa áhrif á fólk, að fræða eða skemmta? Þá er gott að gera sér grein fyrir aðstöðum á ræðustað; svo sem aðbúnaði, uppröðun borða og tæknilegum atriðum.

Fyrirlestur samanstendur yfirleitt af opnun, meginmáli og samantekt. Hann þarf að vera vel uppbyggður og skýr. Það er jafn mikilvægt að byrja vel og að enda vel. Áhrifarík opnun og fyrstu áhrif fyrirlesarans hafa mikið um það að segja hvernig til tekst með fyrirlesturinn. Þá skiptir miklu að enda á eftirminnilegan hátt, til dæmis með tilvitnun, mynd, eða fullyrðingu. Uppbygging meginmálsins, sem tekur yfirleitt um 70% af tímanum, verður að vera rökrétt og efnisþættir fáir og skýrir.

Besta leiðin fyrir fyrirlesara til að ná athygli og halda henni er að koma efninu frá sér með sannfæringu, krafti og eldmóði. Með því að hækka og lækka róminn, beita líkamstjáningu, nota svipbrigði, handahreyfingar, endurteknningar og þagnir getur fyrirlesari hrifið áheyrendur með sér.

Sjá nánar á: <http://www.simenntunha.is/>

FUNDIR OG VIÐBURÐIR Í EINU AF 25 UNDRUM VERALDAR

FUNDIR

Frábær aðstaða fyrir
smærri sem stærri hópa

VIÐBURÐIR

Einstakt umhverfi Bláa Lónins
gerir tilefnið ógleymanlegt

ÁRSHÁTÍÐIR

Matur og þjónusta
á heismælikvarða

Bókanir á sales@bluelagoon.is eða í síma 420 8800.

BLUE LAGOON
ICELAND

Fíraðu upp í fjörinu með leikjum

Veisluleikir eru það sem þarf ef deyfð er yfir gestunum. Ef stór hópur fólks, sem þekktist ekki mikið, er saman kominn eru til ýmsir leikir sem fá fólk til að tala saman og enn fleiri sem fá það til að hlæja. Eftirfarandi leikir voru fengnir af síðunni www.funstufftodo.com

Klemmarinn

Í þennan leik þarf að nota litla klemmu, til dæmis eins og notaðar eru í blómabúðum til að klemma blómastilka við grind. Veislustjórinn fær einum gestanna klemmuna og á sá að klemma hana í fatnað eða hár einhvers annars án þess að viðkomandi verði þess var, færa sig eitt hvert annað og byrja að telja hátt og snjall niður frá tíu. Allir eiga að taka undir og á meðan leita á sjálfum sér hvort klemman hafi verið fest við þá. Ef klemman finnst þarf sá sem klemmdi að reyna aftur. Ef hún finnst ekki áður en búíð er að telja niður að núlli á sá sem klemmdur var að reyna að koma klemmunni á einhvern annan. Klemmarinn ræður alveg hversu langan tíma hann tekur sér. Leikurinn getur tekið allt kvöldið og langt fram á nótt.

Kötturinn í tunnuni

Þessi leikur er venjulega ætlaður börnum og er þá tunnan fyllt af sælgæti. Fullorðnir hafa þó jafn gaman af því að slá í tunnu. Fyllið því sæmilega stóran pappakassa eða plasttunnu með fullorðinslegum hlutum, til dæmis litlum plastflöskum með drykkjum. Þetta gæti verið skemmtileg leið til að „berja fram“ fordrykkinn!

Hver er ég?

Skrifið nöfn frægra para á miða og nælið á bak veislugesta. Þeir verða síðan að ganga um salinn og finna út hverjir þeir sjálfir eru og leita einnig uppi hinn aðila parsins. Einungis má spyrja hvern ein-

ar spurningar í einu og bara já- og nei-spurninga. Þegar allir hafa parað sig saman þurfa þeir að „pósa“ sem viðkomandi fræga par á mynd.

Ber og rjómi

Setjið tvö kirsuber eða jarðarber hvort í sína skálina og kallið á tvo sjálfboðaliða. Útskýrið fyrir þeim að leikurinn snúist um það hvor verði fyrri til að borða berið upp úr skálinni, án þess að nota hendurnar. Þeir munu sjá fram á auðvelda keppni en þá skaltu óvænt fylla báðar skálarnar með þeyttum rjóma! Sá vinnur keppnina sem verður á undan að finna berið og borða það. Vertu með myndavélina tilbúna.

Sardínur í dós

Feluleikur er ekki bara fyrir barnaafmæli. Í stóru húsnæði og stórum hópi er þessi leikur sérstaklega skemmtilegur. Einn úr hópnum er valinn til að fela sig. Eftir tíu mínútur eiga allir að fara að leita hans. Sá sem finnur hann á ekki að láta vita heldur fela sig með honum á sama stað. Áður en langt um líður er hópur fólks samantroðinn inni í skáp, eða inni á baðherbergi og má ekki gefa frá sér tíst, sem er erfitt og fyndið. Ef sá síðasti hefur hins vegar ekki fundið hópinn eftir klukkutíma gæti hann verið sofnaður.

Sardínur í dós er skemmtilegur veisluleikur. Hópurinn má ekki gefa frá sér minnsta hljóð, sem er erfitt og fyndið.

NORDIC PHOTOS GETTY



Veisluveitingar í aldarfjórðung

Viðskiptavinir Veislunnar geta valið úr fjölbreyttu úrvali frábærra veitinga fyrir öll tilefni. Veislan hefur starfað í rúman aldarfjórðung og leggur mikla áherslu á úrvals veitingar og vandaða þjónustu fyrir allar gerðir af veislum.

Veislan er alhliða veislubjónusta sem stofnuð var árið 1988 og er því 26 ára í ár. Í rúmlega aldarfjórðung hefur Veislan boðið upp á fyrsta flokks mat og heildarlausnir í veislur af öllum stærðum og gerðum auk þess að veita ávallt persónulega og fagmannlega þjónustu.

Að sögn Árnýjar Davíðsdóttur, sölu- og markaðsstjóra Veislunnar, hefur veislubjónustan ávallt lagt metnað í að bjóða upp á fjölbreyttar veitingar fyrir ólík tilefni. „Hvort sem fyrirtæki eru að halda fundi, ráðstefnur eða árshátíðir eða fjölskyldur að halda upp á stórafmæli, fermingar eða brúðkaup, þá bjóðum við upp á fjölbreyttar og góðar veitingar.“

Hún segir starfsfólk ávallt reiðubúið til að gefa viðskiptavinum góð ráð við undirbúning veislunnar og þar hjálpi mikið áralöng reynsla þess. „Við höfum á að skipa úrvals starfsfólki á öllum sviðum, til dæmis matreiðslumenn, bakara, smurbrauðsdómur og þjóna. Viðskiptavinurinn getur ávallt komið með sínar sér óskir og við reynum að sjálfsögðu uppfylla þær. Við komum með veitingarnar inn á veisluborðið þitt, fallega fram settar. Einnig leigjum við út veislusal, borðbúnað og þjónustu. Við leggjum metnað í góða og vinallega þjónustu.“

Allar nánari upplýsingar um Veislu- una veislubjónustu má finna á www.veislan.is og í síma 561-2031. Á vef Veislunnar má sjá margar fallegar ljósmyndir af því mikla úrvali sem hún býður upp á.



Smurbrauðsdeildin töfrar fram fallegar kaffisnitter, brauðsneiðar og brauðterturt fyrir fundi, afmæli og erfisdrykkjur.



Smáréttahlaðborð með smáréttum og tapasréttum eru vinsæl í parti og móttökur.

MYNDIR/ÚR EINKASAFNI



Terta með brúðarmassa úr handverksbakarí Veislunnar sem býður upp á fjölbreytt úrval af tertum, kökum og ýmsu brauðmeti.



Veislan býður upp á ýmis hlaðborð, tveggja til sex rétta seðla og margt fleira. Fyrsta flokks hráefni úr eldhúsi Veislunnar.

Fermingarveislur

ALLT á einum stað. Þetta getur verið ódýrasti valkosturinn. Full veisluþjónusta og veitingar í Lionssalnum Lundi, innifalið er m.a. salarleiga, taudúkar, full þjónusta, skjávarpi, píanó, gos, kaffi o.fl....

Fáðu tilboð eða skoðaðu Fermingarveislur.is

Lambalæri með öllu (ódýrt)
Brunch eða kaffihlaðborð
Glæsileg steikarhlaðborð
Mexíkóskt eða austurlenskt



Ráðstefnuþjónusta

Frábær morgunverður
Fjölbreyttur hádegisverður
Síðdegiskaffi
Veislukvöldverður

Allar samsetningar eru eftir ykkar óskum

Þorrablót

Frábær þorrastemning
Heimabakað rúgbrauð og súrmatur
Aðeins gæðahráefni, hákarl, hvalrengi, harðfiskur o.fl.

60-200 manns í Lionssalnum Lundi
30-300 manns í heimahúsum eða öðrum veislusölum

Pantaðu núna



Jólahlaðborð

2 teg lax – 6 teg síld – Reykt hrefna – Hreindýraterríné – Gæsamousse – Grafin kind – Tvíreykt sauðalæri - Kalkúnabringur með þakkargjörðarfyllingu (7 tíma steiking) - Hamborgarhryggur - Purrusteik - Hreindýrabollur - Heimabakað rúgbrauð –Eftirréttarárval

60-200 manns í Lionssalnum Lundi
30-300 manns í heimahúsum eða öðrum veislusölum

Pantaðu núna

Cocktail .is

Veisluþjónusta

Lionssalurinn Lundur s. 899 8994

cocktail@cocktail.is - salur@salur.is

Afmælisveislur og pinnamóttökur

Matarmikil pinna- og smáréttaborð

Sjávarréttir
Grænmetisréttir
Kjötmiklir matseðlar
Sushi
Ostar
Súkkulaði
Ávextir
Þjónustufólk og borðbúnaður

60-200 manns í Lionssalnum Lundi
30-1000 manns í heimahúsum, fyrirtækjum eða öðrum veislusölum



Brúðkaupsveislur

- Brúðkaupsráðgjöf
- Brúðkaupsþjónusta
- Brúðkaupsveislur.is

60-200 manns í Lionssalnum Lundi – Ekkert tappagjald – Leyfi til kl. 03:00
Allt að 300 manns í heimahúsum eða öðrum veislusölum

Pantaðu núna



Veitingar sem hæfa hverri veislu

Pegar veislu skal halda er að mörgu að huga. Stærsta atriðið er veitingarnar. „Hvernig var maturinn?“ er spurning sem allir hafa einhvern tíma fengið eftir að hafa komið heim úr veislu, sama af hvaða tilefni veislan var haldin.

Pá að fer að sjálfsgöðu eftir því hvers konar veislu skal halda hvaða rétti á að bera á borð og með hvaða sniði veislan á að vera. Er staðið eða setið? Er börnum boðið? Er boðið upp á áfengi? Og fleira og fleira. Veitingar fara líka eftir tíðarandanum. Í

brúðkaupsveislum sjöunda áratugarins var boðið í kaffi og kökur en það þekktist varla í dag. Núna eru veislurnar yfirleitt með stærra sniði og oft boðið upp þríréttaðan matseðil. Hér á eftir verða tekið dæmi um vinsælar veitingar í nokkrum mismunandi veislum.

BRÚÐKAUP

Steikur. Margir kjósa að hafa nokkrar tegundir af kjöti, til dæmis naut eða lamb og svo hvítt kjöt með, kalkún eða kjúkling.

Brúðarterta. Óaðskiljanlegur hluti brúðkaupa er brúðartertan. Þær eru hins vegar eins ólíkar og þær eru margar en í seinni tíð hefur það færst í aukana að hafa súkkulaðitertur í stað marsipan- og rjómaterta.



AFMÆLI

Fingramatur. Djúpsteiktur risarækjur, beikonvafðar döðlur, upprúlluð skinka með aspás, litlar kjötbollur með sósu... Í þessum veislum geta allir fundið eitthvað við sitt hæfi.

Sushi. Síðastliðin ár hefur neysla á sushi aukist gríðarlega og er það orðið vinsæll veislumatur enda fjölbreyttur og þægilegur í framreiðslu.

FERMING

Brunch. Undanfarnin ár hefur verið í tísku að bjóða gestum í brunch í tilefni fermingar. Þá er skellt í eggjahæru og amerískar pönnur með sírópi, beikon steikt og grænmeti og ávextir skornir niður.

Fermingarterta. Það er eins hér og með brúðartertunum, fermingartertunum eru eins misjafnar og þær eru margar en gamla, góða kransakakan er enn tíður gestur á veisluborðinu.



ERFISDRYKKJA

Erfisdrykkja er sérstök tegund af veislu og vafamál hvort hægt sé að kalla þær veislu. Engu að síður er yfirleitt boðið upp á veitingar í erfisdrykkjum og þá er smekkur þess sem verið er að kveðja yfirleitt hafður í heiðri. Gamaldags kaffihlaðborð eru oft valin í þessum tilfellum.

Brauðertur. Brauðerturnar klicka seint hvort sem þær eru með rækjum, skinku, laxi eða túnfiski.

Flatkökur með hangikjöti. Þessi samsetning fellur vel að smekk flestra.

Pönnukökur með sykri. Þessar klístruðu sem voru með kaffinu á sunnudögum í þá gömlu, góðu daga.

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



Jón Sigurðsson er eigandi Sólons Bistró.



MYNDRVALLI

Í hjarta Reykjavíkur

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

Kaffihúsið Sólón Bistro er á besta stað í miðborg Reykjavíkur, í glæsilegum og björtum húsakynnum. Staðurinn hefur um árabil notið mikilla vinsælda enda býður hann upp á ljúffenga rétti á sanngjörnu verði.

„Sólón er þekktur fyrir gómsætun mat á góðu verði og því frábær kostur fyrir þá sem vilja fá sér hádegismat og kvöldverð alla daga vikunnar,“ segir Jón Sigurðsson, eigandi Sólons Bistro. Jón segir færri vita að á efri hæð Sólons sé glæsilegur veislusalur, kallaður Efri salurinn.

„Efri salurinn er leigður út með veitingum og hýsir með góðu móti 85 manns í sitjandi borðhaldi og 130 í standandi veislum. Salurinn hentar vel fyrir afmæli, fermingarveislur, fundi, brúðkaupsveislur, vinnustaðapartí eða önnur tilefni lífsins, hann er bjartur og fagur og hefur auk þess yndisfagar svalir sem er vinsælt að kíkja út á.“

Á matseðlinum er úrval girnilegra rétta og eru veisluréttir sérstaklega góðir. Þá eru hvers hóps sem heldur veislu á Sólón Bistro.

„Tapashlaðborð er til að mynda afar vinsælt og saman-

stendur af vel útlátum tapas-snittum og nauta- og kjúklingaspjótum. Svo bjóðum við úrval léttra vína.“

Efri salurinn er vel búinn fyrir veislur og ráðstefnur og er búinn hljóðkerfi fyrir tónlistarflutning, myndvarpa og tjaldi, og hægt er að tengja tölvur, myndbandstæki og DVD-tæki við myndvarpa og hljóðkerfi.

„Á efri hæðinni er einnig forlata bar og við útvegum tónlistarfólk, plötusnúða og hvaðeina sem vantar í skemmtilega veislu á Sólón Bistro.“

Nánari upplýsingar á solon.is.