

Jólahlaðborð

FIMMTUDAGUR 11. OKTÓBER 2018

Kynningar: Icelandair Hotels, CenterHotels, Krydd, Ingólfsskáli, Radisson Blu, Nauthóll



Icelandair Hotels bjóða upp á fjölbreytt og skemmtileg jólahlaðborð um allt land.

Gleðjumst yfir góðum mat á aðventunni

Mikið er lagt upp úr jólnum á Icelandair hótélum sem reka fjóra ólíka veitingastaði í Reykjavík. Þessir staðir eru með eitt sameiginlegt markmið á aðventunni: að umvefja þig sannri jólagleði! Íris Elfa Þorkeldsdóttir er markaðsstjóri Icelandair hótela. ➔2

Framhald af forsiðu →

Aðventan er einn skemmtilegasti tíminn á veitingastaðunum okkar. Geira Smart, VOX, Slippbarnum og Satt,“ segir Íris Elfa. „Hver staður býður upp á eitthvað alveg sérstakt um jólin, hvort sem þú ert að leita að borði fyrir fjölskylduna eða vinnuhópinn, sal fyrir jólabóð félagsins eða vinnustaðarins eða vilt einfaldlega lifga upp á adventuna, þá höfum við rétta kostinn.“

Smart adventa á Geira Smart

„Geiri Smart er til dæmis í hjarta miðbæjarins og tilvalinn þegar þú ætlar í bæinn að upplifa jólastemningu, lita í búðir og kíkja á fólk,“ segir Íris og bætir við að þar sé hægt að sérsníða jólagleði fyrir fyrirtæki. „Við bjóðum alls konar herbergi, króka og kima þar sem hægt er að gleðjast með góðum vinnufélögum. Danska stofan er til dæmis tilvalin til að „hygge sig“ með vinnu eða í minni fyrirtækjahópum sem vilja vera aðeins út af fyrir sig.“

Sérvaldir jólaeðlar Geira verða opinberaðir þann 23. nóvember, bæði jólakvöldverðaræðill og dásamlegur jólabróns sem verður í boði alla laugardaga og sunnudaga frá 24. nóvember til jóla.

Djössuð jól á Satt

Satt djassar á adventunni að venju með nokkrum af þekktustu tónlistarmönnum landsins sem skapa skemmtilega stemningu á hátíðlegu jólahlaðborði allar helgar á adventunni. „Þar er tilvalið fyrir pör, stórfjölskylduna eða fyrirtækið að koma saman og eiga frábæra kvöldstund með djössuðum jóla-tónum undir borðhaldi,“ segir Íris. „Þar verður að finna úrval forrétta eins og síld, andasalat, villibráðarpaté og gírnileg salót fyrir þá sem eru ekki mikið fyrir kjótið. Hangikjötíð verður hins vegar á sínum stað, bæði tartar og birkireykt, en auk þess verða aðrir aðalréttir eins og purusteik, kalkúnn, naut og margrómuð hnetusteik með meðlæti. Allir ættu síðan að finna eitthvað við sitt hæfi á eftirréttaborðinu þar sem í boði verður meðal annars Ris á l'amande, volg súkkulaðikaka, ostar og ávextir. Hátíðarbróns verður svo í boði á föstudögum og laugardögum á adventunni og frá fyrsta sunnudegi í adventu og fram til jóla er einstök fjölskyldustemning en heyrst hefur að jólasveininn kiki þá við á Satt.“

Veislan hefst hefst 17. nóvember og stendur til 15. desember en hægt verður að kíkja í jólaborð til 6. janúar 2019.

Stemningin á Slippbarnum

Frábær stemning myndast alltaf á adventunni á Slippbarnum þar sem vinnuhópar og fjölskyldur fá sér jólamat saman í hádeginu, á kvöldin, um helgar eða þá bara jólaglög. „Slippbarinn er einnig kjörinn til að halda jólastarfmannagleði af ýmsu tagi. Þar er boðið upp á óhefðbundin og skemmtileg rými sem vekja jafnan lukku gesta. Sófar, pullur og stólar, setustofur, sérherbergi og ekki má gleyma bíósalnum.“

Jólastemningin hefst 23. nóvember þegar við förum af stað með jólaeðlana okkar en réttirnir eru bornir fram fyrir allt borðið og deila því gestir réttunum sem settir eru á borðið. „Á Slippbarnum geta gestir því sleppt biðröðunum, hallað sér aftur og slakað á milli rétta, líkt og þeir séu í jólaboði í heimahúsi. „Vinsæli helgarbrónsinn okkar fer í jólabúning 24. nóvember og þar verður að finna úrval kaldra og heitra rétta auk ómótstæðilegra eftirrétt. Komdu svöng/svangur!“ segir Íris brosanndi.



Djassinn kemur með jólin á Satt og þar leika margir bestu tónlistarmenn landsins jólaögin af fingrum fram á adventunni.



VOX fer í jólabúning 16. nóvember og þar verður í boði unaðslegur jólabróns um helgar og helgidaga til 1. janúar.



Á Slippbarnum eru réttirnir bornir á borð fyrir gesti til að deila svo að stemningin er eins og í heimahúsi nema það þarf enginn úr höpnunum að vaska upp.



Íris Elfa Þorkeldsdóttir, markaðs- stjórnari Icelandair hótélanna, segir adventuna einn skemmtilegasta tíma ársins á veitingastöðum hótélanna en hver staður býður eitthvað alveg sérstakt fyrir jólin. MYND: EYÞÓR



Geiri Smart er í hjarta miðbæjarins og þar er hægt að sérsníða jólagleði að þörfum fyrirtækja eða hópa enda fullt af skemmtilegum krókum og kimum þar sem hægt er að gleðjast með góðum félögum.

Jólin á Hilton

Jólahlaðborðið á Hilton er velþekkt fyrir glæsilega umgjörð, góðan mat og vandaða skemmtidagskrá en í ár verða það Jógvan Hansen, Vignir Snær og Selma Björnsdóttir sem skemmta gestum yfir borðhaldi og slá svo upp dansleik að því loknu. Jólahlaðborðið hefst 16. nóvember en mikil ásköfn hefur verið í það og eru örfá borð og dagsetningar eftir. Best er því að hafa samband sem fyrst og freista þess að ná síðustu borðunum.

VOX fer í jólabúning

„Veitingastaðurinn VOX fer síðan í glæsilegan jólabúning þann 16. nóvember þegar jólahádegishlaðborðið hefst og í framhaldi af því byrjar jólabrónsinn okkar sem verður í boði alla laugardaga, sunnudaga og rauða daga frá 17. nóvember til 1. janúar 2019. Á kvöldin verður við með þriggja rétta jólaeðli VOX þar sem gestir geta settið inni í rólegheitum á þessum fallega veitingastað og gert vel við sig í mat og drykk.“ segir Íris og bendir enn fremur á aðra þjónustu VOX. „Við skipuleggjum jólaboðið eftir ykkar þörfum hvað varðar aðstöðu, veitingar og þjónustu. Við bjóðum jafnt stórum og smáum hópum, fyrirtækjum, fjölskyldum og félögum upp á fyrsta flokks aðstöðu til að hittast saman á adventunni. VOX Home er heimilisleg og notaleg aðstaða og á VOX Club getur þú boðið allt að 80 manns til veislu í sitjandi borðhald, hlaðborð eða afslappaðar stöðuveitingar með skemmtiatriðum.“

Ýmsar nýjungar eru í boði, til dæmis verður fjölskyldubróns í boði í stóra salnum á Hilton 9. desember frá kl. 11.00 til 14.00.

„Við bjóðum upp á frábæra nýjung í desember, Fjölskyldubrónsinn, en hann verður bara í boði þennan eina dag,“ segir Íris og segir að þar gefist stórfjölskyldunni tækifæri á hittast og eiga skemmtilega jólastund saman á adventunni en setið er á 8–10 manna borðum. „Brónsinn tekur mið af stórum sem smáum gestum og allir fá því eitthvað við sitt hæfi. Við verðum með smá glaðning fyrir börnin sem og myndatökum þar sem fjölskyldan getur fest á filmu þessa góðu samverustund. Heyrst hefur að einhverjir jólasveinar muni jafnvel kíkja í heimsókn þannig að gestir okkar eiga von á miklu fjöri.“

Þá bendir Íris einnig á að jólin verði allsráðandi á veitingastöðum Icelandair hótélanna á landsbyggðinni. „Mylla Restaurant á Icelandair hótél Mývatni, Aurora Restaurant á Icelandair hótél Akureyri og Icelandair hótél Hérað verða með jólamatseöla og þar er tilvalið að gera ennþá meira úr upplifuninni með því að snæða góðan jólamat í góðri stemningu og halla sér síðan á góðan kodda á frábæru hóteli í adventumyrkrinu.“

Allar upplýsingar um það sem verður í boði á stöðunum okkar á adventunni er að finna á matarboð. Ís og þar er hægt að bóka borð á öllum stöðunum okkar.



Útsýni af veitingastað SKÝ er óviðjafnanlegt enda sést allur fjallahringurinn.



Jólaleg stemning mun svífa yfir vötnum á SKÝ á aðventunni.



Jólamatseðill SKÝ er afar girnilegur: Dæmi um forrétt er jólabrenna; sinnepssild, rækjur með eggjum og reyktur lax. Einn af aðalréttunum er fiskitvenna; þorskur og humar borið fram með snöggssteiktum aspas, glóðuðum papríkum og hunangs-chilisósu. Í eftirrétt má fá ferskt ávaxtasalat með sitrónu sorbet. MYND/ERNIR



Jólaandinn allsráðandi á Jörgensen og SKÝ

Jólaleg stemning verður í hávegum höfð á Jörgensen Kitchen & Bar og SKÝ Restaurant & Bar á aðventunni. Boðið verður upp á spennandi jólamatseðla fyrir hópa. Gestir verða ekki sviknir af upplifuninni í nútímalegum sal Jörgensen eða í háloftum SKYS með útsýni yfir jólaskreytta borgina.

Jörgensen Kitchen & Bar er á CenterHotel Miðgarði á Laugavegi 120. „Við tökum á móti jölonum með mikilli gleði. Salurinn, sem er afskaplega fallega hannaður, verður vandlega skreyttur til að auka á upplifun matargesta okkar,“ segir Elva Hjörleifsdóttir, forstöðumaður veitingasviðs CenterHotel.

Boðið verður upp á jólamatseðil fyrir hópa í desember. „Í forrétt er hægt að fá smakkbakka með fjórum mismunandi réttum, svo er hægt að velja um tvo aðalrétti og eftirréttakombó. Þessi matseðill verður á mjög góðu verði og við stilum inn á stærri og smærri hópa enda tekur staðurinn 145 manns í sæti og því nóg pláss.“

„Alla fimmtudaga er lifandi tónlist á Jörgensen í viðburðaröð sem kallast Entertainment. „Fimmtudagskvöldin hafa því verið afar vinsæl hjá okkur,“ segir Elva sem bendir á að á aðventunni muni tónlistin á fimmtudögum fá skemmtilegan jólalegan blá.

Jólahlaðborð á aðfangadag og jóladag

Jólahlaðborð verður á Jörgensen á aðfangadag og jóladag. „Þangað geta bæði hótलगestir og aðrir gestir komið og notið hátíðlegra kræsinga sem kokkar okkar töfra fram. Mikilvægt er að panta fyrirfram því aðsóknin er mikil,“



Salurinn á Jörgensen Kitchen & Bar er nútímalegur og afar fallega hannaður.

lýsir Elva og segir ferðamenn í meirihluta gesta þessa daga en að einhverjir Íslendingar slæðist alltaf með.

Jólahlaðborðið verður á klassískum nótum. Boðið verður upp á forréttahlaðborð með réttum á borð við rjómalagaða gras-sksskúpu, hangikjótstartar, grafinn lax með rauðrófum og ofnbakaðan fylltan kúrbit. Aðalréttirnir eru fjölmargir og ættu allir að finna eitthvað við sitt hæfi. Þar má nefna steikt lambalæri, hvítvinsgljád kalkúnalæri, ofnbakaða svinasteik, kínoa- og grænmetisbóku og ýmist með-

læti. Eftirréttirnir eru ekki af verri endanum, dökk súkkulaðímús, rabarbaraskyrkaka, oreo- og bláberjastakaka, rjómais og sorbet ásamt ávöxtum og sósam.

„Um áramótin verðum við með áramótahlaðborð sem eru afar eftirsótt bæði meðal ferðamanna og Íslendinga,“ segir Elva. Hún bendir fólk á að huga að aðventunni fyrir en síðar þar sem þegar séu farnar að berast pantanir frá stórum hópum.

Nánari upplýsingar er að finna á www.jorgensenkitchen.is



Elva Hjörleifsdóttir, forstöðumaður veitingasviðs CenterHotel. MYND/ERNIR

Útsýni yfir jólaskreytta Hörpu

Útsýnið á veitingastaðnum SKÝ Restaurant & Bar er óviðjafnanlegt og maturinn einstaklega góður að sögn Elvu. Staðurinn er á áttundu hæð á CenterHotel Arnarhvoli við Ingólfsstræti 1. „Þaðan er útsýni allan fjallahringinn og það verður enn magnaðra í desember þegar veitingasalurinn er fallega skreyttur og jóljósinn kvikna um alla borg. Þá er sérstök upplifun að sjá yfir Hörpu sem er í hátíðarbúningi á þessum tíma.“

Í desember verður boðið upp á jólamatseðil á SKÝ sem er í boði fyrir hópa sem telja tíu eða fleiri. Hægt er að velja milli þriggja forréttta, aðalréttta og eftirréttta. Þessi seðill verður einnig í boði á aðfangadag og jóladag. „Það er fullkomlið að koma á

SKÝ á aðventunni, sérstaklega fyrir þá mörgu sem sækja viðburði í miðbæinn á borð við tónleika eða leiksýningar í Þjóðleikhúsinu. Þá er hægt að koma fyrst hingað til okkar að gæða sér á hátíðakræsingum áður en haldið er út á lifið,“ segir Elva.

SKÝ mun einnig bjóða upp á sérstakan seðil um áramótin, það er gamlársdag og 1. janúar. „Hann verður sex rétta og afar girnilegur. Undanfarin ár hefur verið uppselt hjá okkur fyrir þessa daga um miðjan desember og því um að gera að hafa samband sem fyrst. Aðsóknin er mikil enda varla hægt að finna betri stað til að dást að flugeldunum en hér hjá okkur á SKÝ.“

Nánari upplýsingar um má finna á www.skyrestaurant.is



Ilmur af brenndu greni og reyktur lax á stökkri vöflu gleður munn og maga í aðdraganda jóla.



Það verður spennandi upplifun að gæða sér á framandi og gómsættum síldarréttum Krydds á freistandi forréttaborðinu fyrir jólin.



Hver elskar ekki kleinuhring? Á jólaborði Krydds verða slíkir hringir fylltir með andalærum.



Eldrauður og frískandi jólakokteill er dásamlega svalandi og gælir við bragðlaukana.

Önd í kleinuhring á fyrstu jólum

Fyrstu jólin eru í nánd á veitingahúsinu Kryddi. Þar er allt í óðaönn við að matbúa önd í kleinuhring, jóla crème brûlée og jólasteikur í freistandi búningi undir englasöng og ljúfum hamingjustundum.

Við erum tvífeld í því að gera fyrstu jólin okkar að töfrandi upplifun," segir Hilmar Þór Harðarson, matreiðslumeistari og eigandi Krydds sem opnaði í Hafnarborg í sumarbyrjun.

Þar verður hlýlega tekið utan um fjölskyldur, vinahópa og vinnufélaga sem vilja gleðjast saman yfir gómsættum jólamat og í glaðlegu andrúmslofti þegar liður nær jólum.

„Við ætlum að færa jólamatinn beint á borðið til gesta okkar. Því þarf enginn að standa í röð við jólahlaðborðið heldur koma lostætir jólaforréttir á mitt borðið og hægt að njóta og smakka saman í góða vina hópi.“ útskýrir Hilmar sem á forréttafötunum telur fram síldarréttum, jólapaté, kryddútfærslu af hangikjöti og andalæri í kleinuhring, svo fátt eitt sé upptalið.

„Aðalréttinn, sjálfa jólasteikina, velja gestir sér af hátíðarmatseðli hússins, og á eftir verða dýrindis eftirréttir bornir á borð gesta því það er svo indælt að njóta þess að sitja við svignandi borð ábætisréttá og gæða sér á gómsætu jólakonfektí, ris á l'amande, crème brûlée, jólafrómas, is og búðingum," segir Hilmar, fullur tilhlökkunar enda svo margt nýtt og spennandi við útfærslur Krydds-kokkanna þegar kemur að jólamatseldinni, í bland við hefðbundinn og ómissandi íslenskan jólamat.

„Við leggjum okkur fram um að elda öðruvísi sælkeramat en gerum



Söngkonan Guðrún Arný skemmtir jólagestum Krydds með ljúfum jólalogum í bland við óvænt hátíðarstef.

jólamat Íslendinga að sjálfsgöðu hátt undir höfði. Eg hlakka mikið til enda fátt eins notalegt og að sitja saman á jólalegri stund, deila ljúffengum réttum, njóta dýrmætrar samveru og hlusta á jólatóna undir borðum," segir Hilmar um ómótstæðilegt aðdráttarafll Krydds í aðdraganda jóla.

Undursamlegt jólaævintýri

„Við ætlum að skreyta hátt og lágt og hafa það sem huggulegast í vetrardýróinni. Við komum á óvart með jólarétti í óvæntum búningum og erum öflug í glitrandi og frískandi jólakokteillum," upplýsir Hilmar.

Hafnirska söngkonan Guðrún Arný syngur undir borðum Krydds á aðventunni en hún er gestum



Hilmar Þór Harðarson er matreiðslumeistari og eigandi veitingahússins Krydds í Hafnarborg í Hafnarfirði. Hann hlakkar mikið til fyrstu jóla Krydds og lofar einstöku ljúfmeti, notalegri stund og jólalegri stemningu. MYNDIR/EYÞÓR

veitingahússins að góðu kunn fyrir „sing along“-kvöld sin á Kryddi.

„Guðrún Arný mun flytja yndisleg jólalog með sinni alkunnu englarödd og hver veit nema húnunni geri gesti upp í jólafjöldasöng ef stemningin er slík í húsinu," segir Hilmar á Kryddi sem hefur slegið í gegn hjá landsmönnum.

„Andrúmsloft Krydds er svoltið

öðruvísi, létt, skemmtilegt og ekki of formlegt. Við áttum ekki von á að það yrði svona mikið að gera hjá okkur en við eigum marga fastakúna alls staðar að af landinu. Húsið er svo undursamlegt ævintýri í sjálfu sér, staðsett mitt í hjarta Hafnarfjarðar, með stórum og fálægum gluggum og innviðum og þjónustu sem umvefur gestina."

Jólahlaðborð Krydds verður á boðstólum síðustu tvær helgarnar í nóvember og fyrstu tvær helgarnar í desember. Sérstakur jólabróns verður í boði sömu fjórar helgar. Borðapantanir á kryddveitingahúsi, í síma 558 222 og á netfanginu krydd@kryddveitingahus.is.

Jólahlaðborð í einstöku umhverfi

Ingólfsskáli er þekktur fyrir sitt margrómaða jólahlaðborð í einstöku umhverfi þar sem borðin svigna undan kræsingum og lögð er áhersla á að gestir eigi afslappaða og notalega kvöldstund á aðventunni. Að loknu borðhaldi er lifandi tónlist og létt stemning, að sögn Gunnars Björnssonar eiganda.

Jólahlaðborðin hjá okkur í Ingólfsskála hafa verið afar vinsæl, enda hafa þau spurst mjög vel út. Í ár ætlum við að hafa stemninguna á jólahlaðborðinu í léttari kantinum og bjóða upp á lifandi tónlist að loknu borðhaldi. Tónlistarfólk úr héraðinu mun sjá um að skemmta gestum og halda uppi stuði," segir Gunnar Björnsson, einn eigenda Ingólfsskála.

Ingólfsskáli er fjölskyldurekinn veitingastaður sem hefur boðið gestum sínum upp á úrvals veitingar og þjónustu allt frá árinu 1998. „Við sérhæfum okkur í að taka á móti hópum af öllum stærðum og gerðum fyrir öll tilefni, hvort sem er fyrir jólahlaðborð, árs hátíðir, afmælisveisur, brúðkaup eða erfisdrykkjur. Við leggjum mikla áherslu á bragðmiklar máltíðir sem gera norrænum hefðum og íslensku gæðahráefni hátt undir höfði. Lambakjötíð góða hefur lengi verið okkar aðalsmerki," segir Gunnar en hann tók við rekstrinum af foreldrum sínum fyrir þremur árum.

Falín perla

Kvöldstund í Ingólfsskála er sannarlega einstök upplifun, enda á skálinn engan sinn líka hér á landi. Ingólfsskáli er nefndur í höfuðið á landnámsmanninum Ingólfi Arnarsyni. Hann er staðsettur við rætur Ingólfssjáls í rétt um 40 mínútna akstursfjarlægð frá Reykjavík.

„Við heyrum oft að staðurinn sé falin perla. Skálinn er reistur í anda þeirra hilyla sem landnemar byggðu hér fyrir á öldum. Segja má að hann sé glæsilegur minnisvarði um forna tíma," nefnir Gunnar.

Vikingaskálinn tekur um 230-250 manns í sæti og fer vel um alla. „Við bjóðum líka upp á þann möguleika að opna inn í hliðarsali sem taka allt að 180 manns til viðbótar í sæti. Ingólfsskáli hentar því sérlega vel fyrir jólahlaðborð stærri sem smærri fyrirtækja," upplýsir Gunnar.

Jólalegar kræsingar

Á jólahlaðborðinu er að finna hinar ýmsu kræsingar sem koma bragðlaukunum af stað. Í forrétt er m.a. hreindýrapaté með hindberjavínagrette, hreindýrabollur með gráðu-ostasósu, grafinn lax, citrusmarineraður lax og gómsæt síld. „Í aðalrétt eru m.a. steiktur andarbringur, hægeldað nautaprimé með nautagljáa, hamborgarhyggur með karamellugljáa, purusteik með stökkri puru og svo er volg súkkulaukaka, ris á l'amande og konfekt og smákukur í eftirrétt," segir Gunnar.

Hann segir mikið um að starfsmannahópar af höfuðborgarsvæðinu og úr nágrennabyggðum leggi leið sína á jólahlaðborð í Ingólfsskála, enda stutt að fara. Hann leggur áherslu á að einstaklingar og vina hópar séu auðvitað líka velkomnir.

„Starfsfólk Ingólfsskála sér síðan um að veita gestum okkar framúrskarandi þjónustu í eftirminnilegu og einstöku umhverfi," segir Gunnar að lokum.



Vikingaskálinn tekur um 230-250 manns í sæti og fer vel um alla. Boðið er upp á þann möguleika að opna inn í hliðarsali sem taka allt að 180 manns til viðbótar í sæti.



„Í ár ætlum við að hafa stemninguna á jólahlaðborðinu í léttari kantinum og bjóða upp á lifandi tónlist að loknu borðhaldi. Tónlistarfólk úr héraðinu mun sjá um að skemmta gestum og halda uppi stuði," segir Gunnar hjá Ingólfsskála. MYND/ANTON BRINK



Kvöldstund í Ingólfsskála er sannarlega einstök upplifun, enda á skálinn engan sinn líka hér á landi.



Ingólfsskáli er nefndur í höfuðið á landnámsmanninum Ingólfi Arnarsyni. Hann er staðsettur við rætur Ingólfssjáls í rétt um 40 mínútna akstursfjarlægð frá Reykjavík. Starfsfólk skálans veitir gestum framúrskarandi þjónustu.

Glæsileikinn endurvakinn í Súlnasal

Súlnasalurinn á Radisson Blu Hótel Sögu hefur allur verið tekinn í gegn og þar verður glæsilegt jólahlaðborð fyrir jólin. Gestir fá að auki að njóta frábærra skemmtiatriða og Siggí Hlö sér um tónlist fram á nótt.

Lovisa Grétarsdóttir veitingastjóri segir að jólahlaðborðið hefjist 16. nóvember og verði í fimm helgar. „Við erum stolt af að kynna Helga Björns aftur til leiks en hann var líka hjá okkur í fyrra við miklar vinsældir. Auk hans koma fram Salka Sól og Anna Svava Knútsdóttir. Siggí Hlö heldur síðan uppi stuðinu að því loknu,“ segir hún.

„Við verðum með jólahlaðborðin í nýuppperðum Súlnasal sem tekur 280 manns í sæti. Öll húsgögn voru tekin í gegn og upprunalegt útlit salarins látið halda sér að mestu. Lög var áhersla á að skapa hlýlegt, notalegt en glæsilegt umhverfi,“ segir Ólafur Kristjánsson yfirmatreiðslumeistari og bætir við að fyrir þessi jól verði einnig boðið upp á sérstakt jólaréttaborð fyrir grænkeru (vegan) sem er nýjung. „Jóla-

hlaðborðið okkar verður íslenskt að hætti Hótel Sögu. Gestir geta gengið að því visu að fá jólahlaðborð eins og þau voru fyrst með smá nútímalegum breytingum. Þetta eru íslenskir og danskir réttir sem gestir hafa kunnað vel að meta í gegnum árin,“ segir Ólafur. Jólahlaðborðið samanstendur af forréttum, aðalréttum og eftirréttum við allra hæfi.

Þau Ólafur og Lovisa segja að mikið sé get út á skemmtiatriði til að gestir fái sem mest út úr kvöldinu. „Verið er að opna Mímisbar aftur eftir gagngerar endurbætur og folk getur komið í fordrykk þangað á undan. Á nýjum veitingastað á fyrstu hæð, Mimi, verða einnig í boði veitingar, og sér jólaseðill. Grillið verður svo að venju með glæsilegan jólaseðil,“ segir Ólafur.



Ólafur og Lovisa standa hér í Súlnasalum sem allur hefur verið tekinn í gegn. MYND: EYÞÓR

Lovisa bendir á að Súlnasalur sé opinn fyrir alla. „Við fáum einstaklinga, pör, saumaklúbba, vina- hóp og fyrirtæki til okkar og við bjóðum upp á sársali fyrir þá sem það vilja,“ segir hún. „Við viljum

minna fólk á að panta sem fyrst enda fengum við fyrstu bókanir í sumar,“ segja þau Lovisa og Ólafur og lofa skemmtilegri kvöldstund með ljúffengum mat og söng fyrir jólin.

JÓLA VEISLA

Undir áhrifum frá nútíma dönsku eldhúsi töfrar veislupjónustan Gómsætt fram girnilega jólarétti og býður stærri og minni hópum til jólaveislu á nokkrum af eftirsóttustu veitingastöðum borgarinnar.

IDNÓ

Ekta aðventustemning í einu sögufrægasta samkomuhúsi landsins



BERGSSON
MATHÚS

Notaleg stund við Templarasund



BERGSSON RE

Heillandi útsýni yfir hafið og höfnina

Fyrirspurnir sendist á info@idnork.is
eða í síma 5378800

Jólastemning á Eyrarbakka

Jólahlaðborð Rauða Hússins

17. og 24. nóvember
1. og 8. desember
fleiri dagsetningar í boði fyrir hópa
lifandi tónlist og stemning
fram eftir kvöldi

rauða húsið

aðeins 8.950 kr á mann
tilboð: jólahlaðborð og íbúðagisting frá 14.750 kr á mann



einnig bjóðum við upp á veislupjónustu út úr húsi og á Hafinu Bláa

borðapantanir: 483-3330 eða raudahusid@raudahusid.is
matseðill og frekari upplýsingar: raudahusid.is/jolahladbord

Jólaveisla í kyrrð og ró á Nauthól

Nauthóll Bistro býður upp á frábæran mat í fallegu, kyrrlátu og notalegu umhverfi við Nauthólsvík, rétt hjá kjarna höfuðborgarinnar. Þar verður byrjað að bjóða upp á jólamatseðil 22. nóvember.

Jólasterminningin á Nauthól Bistro er engu lík. Það er yndislegt að geta leitað í kyrrð og ró rétt fyrir utan kjarna höfuðborgarinnar og um miðjan nóvember, þegar myrkríð færast yfir, glitra jólajósín sérlega skært í kyrrðinni við Nauthólsvík.

„Nauthóll Bistro býður upp á íslenskan mat með norrænum hætti og er þekktur fyrir góðan mat og notalega stemningu úti við náttúruna. Við erum stódd í 101, en samt svolitíð úti í sveit, þannig að hér er allt önnur stemning en niðri í bæ,“ segir Tómas Kristjánsson, einn eigenda Nauthóls. „Það er einstakt að geta komist úr kjarnanum og látunum yfir í rölegheit án þess að fara langt. Á jólatímanum umlykur myrkríð staðinn og það verður mjög notalegt að sitja hjá okkur við kertaljós og borða góðan mat. Það losar um jólastressið.“

Nauthóll býður upp á sérstakan jólamatseðil frá 22. nóvember, bæði fyrir bróns, hádegismat og kvöldmat. „Jólamatseðillinn samanstendur af hefðbundnum jólaréttum í bland við framandi nýjungar og að sjálfsgöðu sjá matreiðslumenn okkar til þess að maturinn sé í hæsta gæðaflokki,“ segir Tómas. „Það verður hægt að velja um þrjú rétta jólaveislu í hádeginu og fjögurra rétta veislu á kvöldin. Jólabrónsinn verður svo í boði um helgar frá 24. nóvember



Jólajósín skína skært í kyrrðinni við Nauthól, sem stendur í faðmi náttúrunnar við Nauthólsvík. MYND/NAUTHÓLL

fram að jólum og hann er aðeins léttari og einfaldari en veislurnar. Við bjóðum líka upp á sal fyrir um 50 til 120 manns sem hópar geta leigt. Þá fær hópurinn næði og getur nýtt aðstöðuna sem er á

svæðinu, til dæmis til að krydda samkomuna með skemmtidag-skrá, ræðum eða öðru, en við höfum ræðupúlt, hljóðkerfi og annað slíkt,“ segir Tómas. „Salurinn hentar fjölbreyttum hópum,

hvort sem það er í hádeginu eða á kvöldin.“

Allar nánari upplýsingar má finna á <http://www.nautholl.is/jolin-2018/>



Nauthóll Bistro býður upp á íslenskan mat með norrænum hætti og er þekktur fyrir góðan mat og notalega stemningu. MYND/STEFÁN



Nauthóll býður upp á jólaveislu í hádeginu og á kvöldin og jólabróns á morgnana um helgar. MYND/NAUTHÓLL



Jólamatseðillinn samanstendur af hefðbundnum jólaréttum í bland við framandi nýjungar. MYND/STEFÁN

Velkomin á STÓRGLÆSILEGT JÓLAHLAÐBORD í hjarta Reykjavíkur

Nóvember

föstudagur 16.	laugardagur 24.
laugardagur 17.	fimmtudagur 29*
fimmtudagur 22*	föstudagur 30.
föstudagur 23.	

Desember

laugardagur 1.	fimmtudagur 13*
fimmtudagur 6*	föstudagur 14.
föstudagur 7.	laugardagur 15.
laugardagur 8.	

* fimmtudagar eru án skemmtiatriða

Verð

fimmtudaga kr. **8.400,-**
föstudaga og laugardaga kr. **10.400,-**

Matti Matt & Pétur Örn og Hreimur 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



Jólasíldin lifir

Prætt fyrir tiskusveiflur heldur síldin alltaf velli á jólahlaðborðum landsmanna. Margir borða síld bara um jólin en það er í raun afar einfalt að útbúa heima-lagaða síld. Helsta verkefnið er að útvega góða saltsíld en hún fæst í betri fiskbúðum.

Fyrir 1 meðalstóra krukku

2 saltsíldir, útvatnaðar í sólarhring, flakaðar og skornar í bita.

½ laukur eða rauðlaukur, sneiddur þunnt

Marinerinngin:

500 ml eplaedik

250 ml lífrænn vinberjasafi

10 stk. piparkorn

10 stk. negulnaglar

5 stk. kardimommur

3 lárviðarlauf

3 kanilstangir, hver um 5 senti-metrar

Börkur af einni appelsínu

Blandið öllum innihaldsefnunum saman fyrir marinerinnguna í litlum potti og náð upp suðu á hæsta hita. Hrærið og takið pottinn af þegar sykurinn er allur uppleystur. Setjið marinerinnguna til hlíðar og kælið alveg niður. Setjið síldar-bitana og lauk í nokkrum lögum í krukku. Hellið marinerinngunni yfir þannig að hún fljóti yfir síldina. Geymið síldina í kæli í minnst tvo daga en hún verður mýkri og betri eftir því sem á liður. Hún geymist í að minnsta kosti mánuð.

Heimild: hidblomlegabu.is.



Jólalegur hummus

Rauður hummus er nauðsyn- legur á veisluborðið þegar gesti ber að garði á aðventunni. Hann er notaður á brauð, kek eða sem idýfa með nasli. Rauðrófu þarf að sjóða eða steikja í hátt í tvo tíma til að fá hana mjúka og góða.

1 meðalstór rauðrófa, elduð en síðan kæld

1 krukka kjúklingabaunir

1 hvítlausrif

2 msk. tahini

Safi úr hálfri sítrónu

Cayennepipar

Salt

Pistasur til skrauts

Ólífúliá

Skerið rauðrófuna í bita og setjið hana í matvinnsluvél með baunum, hvítlauk, tahini og sítrónusafa. Bragðbætið með salti og cayennepipar. Ef hummusinn verður of þykkur má setja smá vatn saman við. Setjið í skál og skreytið með hnetunum og smávegis ólífúliu.

Jólahlaðborðin eru danskur siður

Jólahlaðborð á veitingastöðum eru danskur siður sem rekja má til stríðs- árunna 1940-1945. Þá var allur matur skammtaður og erfitt að fá hræfni til að laga hátiðarrétti.

Fjölskyldur og vinir, jafnvel heilu hverfin, í Kaupmannahöfn hófu þá að taka sig saman og slá í þúkk.

Veitingahús var fengið að láni undir fagnaðinn og öl og snafsar keyptir af veitinga- mannum. Eftir stríð héldu

veitingamenn í Danmörku þessum sið áfram og buðu upp á jólahlaðborð í desember.

Fyrstu hefðbundnu jólahlaðborðin voru haldin hér á landi árið 1980 en sá sem átti frumkvæðið að þeim var Wilhelm Wessman, þáverandi aðstoðarhótelstjóri á Hótel Sögu.

Hann kynntist þessum sið í Kaupmannahöfn en þá var nánast útilokað að fá borð á veitingahúsum þar í desember. Á meðan stóðu öll veitingahús í Reykjavík nánast tóm frá lokum nóvember og fram á þorra.



Jólastemningin á Hótel Örku

Glæsilegt jólahlaðborð

Njóttu ánægjulegrar kvöldstundar í hlýlegu umhverfi með samstarfsfólki, vinum eða fjölskyldu.

Girnilegar hátíðarkræsingar og skemmtileg jólastemning. Yfir borðhaldi verður lifandi tónlist og dansleikur að borðhaldi loknu.

Jólahlaðborð án gistingar
10.500 kr. á mann.

Jólahlaðborð ásamt gistingu í standard herbergi
17.995 kr. á mann.
(m.v. tvo í herbergi)

Jólahlaðborð ásamt gistingu í superior herbergi
20.750 kr. á mann.
(m.v. tvo í herbergi)

Bókaðu borð sem fyrst og tryggðu þér skemmtilega kvöldstund á aðventunni.

Ingvar Jónsson skemmtikraftur sér um veislustjórn á jólahlaðborðunum okkar.

Hépar hjartanlega velkannir

DAGSETNINGAR:

24.

nóvember

30.

nóvember

1.

desember

7.

desember

8.

desember

15.

desember



Superior herbergi



Standard herbergi



Ingvar Jónsson



HÓTEL
ÖRKU

Upplýsingar og pantanir í síma 483 4700 | booking@hotelork.is | www.hotelork.is