

Jólahlaðborð

7. október 2016

KYNNINGARBLAÐ Sigló hótél | Hótel Saga | Kjötökompaní

Glæsilegt jólahlaðborð á Sigló hóteli

Sigló hótél á Siglufirði bauð upp á jólahlaðborð fyrir jólin í fyrra sem verður endurtekið núna. Hótelið er afar glæsilegt og stendur á fallegum stað. Gestir geta því bæði notið umhverfisins og spennandi jólarétta á hlaðborðinu. Lögð er áhersla á hráefni beint frá bónda úr nærliggjandi sveitum.

Ólafur Sveinn Guðmundsson, yfirmatreiðslumaður á Sigló hóteli, segist leggja mikla áherslu á gott hráefni. „Ég hef verið í sambandi við bændur og veiðimenn hér í sveitinni. Ég get boðið upp á séralið naut og nýveiddar gæsir á jólahlaðborðinu. Við reynum að hafa hlaðborðið fjölbreytt með smávegis villibráð auk hefðbundinna jólarétta,“ segir hann. „Jólahlaðborðið á Sigló hóteli verður ákaflega spennandi kostur fyrir matgæðinga í litlu en áhuga-verðu samfélagi,“ segir hann.

Sigló hótél þykir einstaklega fallegt og vel heppnað. Það var opnað árið 2015. Boðið er upp á glæsilega búin herbergi. Veitingastaðurinn Sunna er notalegur og svo er gott að setjast niður á hótélbarnum. Hótelið rekur þrjú veitingahús, eitt á hótelinu en hin eru Kaffi Rauðka og Hannes Boy sem eru í göngufæri við hótelið en þau tvö síðarnefndu eru byggð á grunni gamla verbúða.

Sólrun Björg sem starfar á sölu-deild hótelsins segir að færri en vildu hafi komist á jólahlaðborðið í fyrra. „Það er nauðsynlegt að panta tímanlega, sérstaklega fyrir stærri hópa og fyrirtæki,“ segir hún. Sólrun segir að matsaðillinn hjá Ólafi sé einstaklega glæsilegur. „Hann er með margar mismunandi tegundir af reyktum og gröfnum laxi, sérvalda rækju frá Ramma, bláskel af Ströndunum, heimagera paté og síld í mörgum útfærslum. Við höfum valið sérstök fjörlömb fyrir veisluna okkar og alikálfa úr Skagafirði auk þess sem hangikjötið er sérstaklega unnið fyrir okkur. Kokkarnir okkar ætla að koma gestum virkilega á óvart fyrir þessi jól,“ segir hún. „Með góða matnum verður boðið upp á skemmtiatriði.“



Ólafur Sveinn Guðmundsson matreiðslumaður tófrar fram dýrindis rétti á jólahlaðborðinu á Sigló hóteli.

Kvöldverðarhlaðborð kr. 9.800 á mann.
Hádegisverðarhlaðborð kr. 4.500 á mann.
Kr. 2.250 fyrir 7 til 16 ára og fritt fyrir börn, 6 ára og yngri.

Ólafur Sveinn segir að gestir komi víða að og njóti þess sem Siglufjörður hefur upp á að bjóða að vetri. „Það er alltaf hægt að komast hingað en aðkoman breyttist gífurlega við göngin,“ segir hann. „Hér hefur allt lifnað við og margt skemmtilegt í boði fyrir ferðamenn,“ segir kokkurinn.

Sú nýjung hefur einnig verið tekin upp að boðið er upp á sérstakt fjölskylduhlaðborð á sunnudögum í vetur. Foreldrar geta komið með börnin sín, ömmur, afar, frænkur og frændur geta komið saman og svo mæta jólasveinar í desember.

Frekari upplýsingar um Sigló hótél og jólamatsaðillinn má finna á heimasíðunni www.siglohotel.is eða á Facebook-síðu hótelsins.



Norðurljósadýrð umvefur Sigló hótél.



Einn af mörgum eftirréttum hótelsins.



Heitur pottur fyrir utan hótelið.



Sunnusalur er bjartur og fallegur.



Jólahátíð í Viðeyjarstofu



VIÐEYJARSTOFA
Restaurant



Gallery
Restaurant

Gallery Restaurant
Hótel Holt
sér um allar
veitingar í
Viðeyjarstofu.

www.videy.com - videyjarstofa@videyjarstofa.is

Jólaseðill

Hreindýrapaté með kakóbaunakremi og bláberja „vinaigrette“

Humar og avacado með sætum kartöflum og límónusósu

Steiktar andabringur ásamt hindberjum og rauðrófum

Innbakað fyllt lambalæri með sætum ávöxtum og kantarellusveppum

Volg súkkulaðikaka, piparkúis og heit karamellusósa

18. - 19. nóvember

25. - 26. nóvember

2. - 3. desember

9. - 10. desember

-Fleiri dagsetningar í boði fyrir hópa

9.900.-

(5 rétta matsaðill)

Ferjan siglir frá Skarfabakka og kostar 1.350.- fyrir hvern og einn



Nýtir hlaðborðin til að **smakka nýtt**

Eva Þórdís Ebezersdóttir þjóðfræðingur er forfallið jólabarn í hjarta sínu. Hún tekur bakstur og matarhefðir um jól afar hátíðlega þó að fram undan séu hennar fyrstu sykur- og glútenlausu jól. Hún segir kjörið að nota jólahlaðborð í tilraunastarfsemi.

Ragnheiður Tryggvadóttir
heida@365.is



„Ég er mikil aðventumanneskja, sérstaklega þegar kemur að jólahafðum. Ég áttaði mig á því í þjóðfræðináminu hvað ég er með mikla þjóðfræði í kringum mig, sérstaklega þegar kemur að mat og matargerð,“ segir Eva Þórdís Ebezersdóttir, matgæðingur og jólabarn með meiru.

„Ég er alin upp af mikilli matarfjölskyldu og við miklar matarhefðir og ástriðu fyrir mat. Móðuramma mín var húsmæðraskólagengin en hefði farið í listeða hönnunarám hefði það staðið til boða. Hún fékk útrás fyrir listneigð sína í matargerð, smurbrauðstertur urðu listaverk og dýrindis marspanrósir urðu til í höndum hennar. Skilaboðin frá langömmu í móðurlegg eru í heiðri höfð í fjölskyldunni, að á jólnun skal nota smjör í bakstur. Gæðin og nautnin bæði við að búa til mat og njóta hans fylgir mér og kristallast í jólahafðunum. Þessi galdur að búa til eitthvað sem bara er gert einu sinni á ári og að njóta þess.“

Komandi jól gætu þó orðið með öðru sniði hjá Evu en hún er hætt að borða glúten og sykur.

Skilaboðin frá langömmu í móðurlegg eru í heiðri höfð í fjölskyldunni, að á jólnun skal nota smjör í bakstur. Gæðin og nautnin bæði við að búa til mat og njóta hans fylgir mér og kristallast í jólahafðunum.

Eva Þórdís Ebezersdóttir

Sykurlaus jól?

„Ég tók út allt glúten um síðustu áramót, í mars hætti maðurinn minn að borða sykur og svo ég í framhaldinu. Þegar kemur að næstu jólum höfum við því verið sykur- og glútenlaus um nokkurt skeið og hvernig ætla ég þá að haga mér með allar mikilvægu jólahafðirnar mínar?“ segir Eva og hlær.

„En ég hef reyndar engar áhyggjur. Mér finnst gaman að baka og fæ mikið „kikk“ út úr því að baka fyrir aðra. Ég ætla að baka hnoðaða krydd-randalínu með smjörkremlu og sultu, eins og



Eva Þórdís Ebezersdóttir þjóðfræðingur heldur jólahafðir fjölskyldunnar í heiðri. Hún er reyndar hætt að borða sykur sem mun þýða breytingar um næstu jól. Á jólahlaðborðum reynir hún að smakka eitthvað sem hún býr ekki til sjálf. MYND/GVA

mamma og amma gerðu hana og ekki séns að ég fari að gera hana glútenlausa! Nú hef ég verið að gera sykurlausar uppskriftir að konfektum og marsípani fyrir sjálfa mig og það er vel hægt að búa til jól án sykurs. Meira að segja rauðkálíð er hægt að gera án sykurs og hægt að steikja glútenlaust laufbrauð.“

Tilraunastarfsemi á jólahlaðborðum

En hvað gerir sykur- og glútenlaus manneskja á jólahlaðborði?

„Það er svo mikið í boði að ég get auðveldlega sneitt hjá því. Reyndar hafði ég alltaf ákveðnar reglur á hlaðborðum áður en ég tók þetta út. Ég ákvað fyrir löngu að af því jólahlaðborð er eitthvað

sem maður fer á sjaldan, að vera ekkert að borða hangikjöt og rauðkál og brúnaðar kartöflur, sem ég elda sjálf heima, heldur nýta tækifærið og smakka alls konar rétti sem ég geri ekki sjálf. Ég smakkaði til dæmis alvöru kavíar á jólahlaðborði sem ég hef aldrei smakkað áður. Mér finnst upplagt að nota hlaðborðin í tilraunastarfsemi.“



Velkomin á STÓRGLÆSILEGT JÓLAHLAÐBORÐ í hjarta Reykjavíkur

Nóvember	
föstudagur 18. laugardagur 19.	föstudagur 25. laugardagur 26.

Desember	
föstudagur 2. laugardagur 3.	föstudagur 9. laugardagur 10.

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



„Í smáréttunum erum við svölitið að leika okkur, meðal annars með danska smörrebrauðið og setjum það í smá „fusion“ búning,“ segir Jón Örn.



Jólasmaréttirnir eru skemmtileg lausn fyrir þá sem vilja létt yfirbragð yfir matnum.



Smáréttirnir eru girnilegir.

Jólahlaðborðin frá Kjötkompaníinu hafa verið afar vinsæl hjá hópum sem hittast í heimahúsum og vilja halda flotta veislu án fyrirhafnar.



Fyrir þessi jólin verður boðið upp á þá nýjung hjá Kjötkompaníinu að vera með matseðil með jólasmaréttum í léttum dúr



Fjölbreyttir kjötréttir eru á matseðlum Kjötkompanísins.

Hægt er að panta gómsæta deserta sérstaklega með öllum matseðlum.



Wellington nautalundin frá Kjötkompaníinu er klár beint í ofninn, það er búið að forsteikja hana og pakka í smjördeig með duxell-fyllingu og eðalskinku.

Ljúffengur matur án fyrirhafnar

Jólahlaðborðin frá Kjötkompaníi hafa verið vinsæl hjá stærri og smærri hópum sem vilja halda flotta veislu án fyrirhafnar. Þú bara velur matseðil og sækir svo veisluna algerlega tilbúna. Auðvitað má líka fá jólasteikina þar, en Wellington-nautalundin er sívinsæl sem slík.

Kjötkompaní er sælkeraverslun í Hafnarfirði sem hefur verið starfrækt í rúm sjö ár, verslunin býður upp á fyrsta flokks hráefni í kjöti og meðlæti, ásamt heildarlausnum fyrir veisluna.

„Við erum með breitt úrval af sósam, súpum og desertum ásamt öðru meðlæti og leggjum mikið upp úr því að framleiða þær vörur sem við seljum sjálf. Eins og undanfarin ár bjóðum við upp á hin geysivinsælu jólahlaðborð fyrir stóra og smáa hópa. Við höfum verið með jólahlaðborðin frá því við opnuðum, en fyrir um tveimur árum fórum við að bjóða upp á tilbúin hlaðborð sem sótt eru í verslunina fyrir smærri hópa, minnst tíu manns, og það hefur algjörlega slegið í gegn,“ segir Jón Örn Stefánsson, eigandi verslunarinnar.

Jólasmaréttirnir vinsælir

Hægt er að velja á milli fjögurra mismunandi matseðla hjá Kjötkompaní. „Við erum með allt frá því að hafa þetta einfalt, eingöngu aðalrétt og meðlæti, til heilu hlaðborðanna með forréttum, aðalréttum, og svo erum við með nokkr-

ar týpur af desertum sem hefur verið vinsælt að bæta við.“

Fyrir þessi jólin verður boðið upp á þá nýjung hjá Kjötkompaní að vera með matseðil með jólasmaréttum í léttum dúr. „Þarna erum við svölitið að leika okkur, meðal annars með danska smörrebrauðið og setjum það í smá „fusion“ búning, það er mjög gaman að brjóta hlutina aðeins upp,“ segir Jón Örn brosandur og bætir við að jólasmaréttirnir séu skemmtileg lausn fyrir þá sem vilja létt yfirbragð yfir matnum eða geta ekki verið með sitjandi borðhald.

Allt klárt

Jólahlaðborðin frá Kjötkompaní hafa verið afar vinsæl hjá hópum sem hafa verið að hittast í heimahúsum og vilja halda flotta veislu án fyrirhafnar. „Þá er fyrirkomulagið þannig að veislan er tilbúin að öllu leyti, það þarf bara að sækja kræsingarnar í Kjötkompaní á þeim tíma sem óskað er. Það er allt innifalið í þessum pakka og allt sem á að vera heitt eins og kartöflur, steikin, sósan og fleira er afgreitt í frauðkassa sem heldur matnum heitum. Þannig að það



Starfsmenn Kjötkompanís græja glæsilegar veislur fyrir stærri sem smærri hópa. MYNDIR/BINNI

eina sem þarf að gera er að koma veitingunum á borðið og sósu í skál og skera steikina, annað er klárt.“

Gómsæta jólasteikin

Auk þess að bjóða upp á ljúffeng jólahlaðborð býður Kjötkompaní

að sjálfsögðu upp á jólasteikina. „Wellington-nautalundin okkar er það alvinsælasta sem við bjóðum upp á um jólin. Steikin er klár beint í ofninn, það er búið að forsteikja hana og pakka í smjördeig með duxell-fyllingu og eðalskinku. Það þarf aðeins að pensla hana

með eggjarauðum áður en hún fer í ofninn,“ lýsir Jón Örn.

Á www.kjotkumpani.is er hægt að kynna sér matseðla, senda inn pantanir og fá allar nánari upplýsingar ásamt því að skoða eldunarleiðbeiningar á vídeó-formi.

Þjónar í súpu klúðruðu pöntunum

Þó að flest jólahlaðborð séu af hefðbundnu tagi er stundum hægt að finna jólahlaðborð með óvæntum vinkli. Eitt slíkt fór fram í fyrra í Hernámssetrinu á Hlöðum á Hvalfjarðaströnd. Þar var jólahlaðborðinu blandað saman við hið skemmtilega leikrit Þjónn í súpunni. **Viktor Már Bjarnason** var einn leikaranna.

Sólveig Gísladóttir
solveig@365.is



„Sýningin Þjónn í súpunni á sér langa sögu. Hún var samin af Eddu Björgvinsdóttur og Maríu Sigurðardóttur og sett upp í fyrsta sinn í Íðnó árið 1998 við frábærar undirtektir. Í þessari uppfærslu voru leikarar á borð við Stefán Karl, Bessa Bjarnason og Margréti Vilhjálmssdóttur,“ upplýsir Viktor sem tók fyrst þátt í uppfærslu á leikritinu árið 2009 þegar Þjónn í súpunni var endurvakin á veitingastaðnum Friðrik V. á Akureyri.

Viktor segir sýninguna taka breytingum eftir því hvaða leikarar eru með hverju sinni auk þess sem staðsetningin hafi vissulega áhrif líka. „Nýjar hugmyndir vakna og hvert rými kallar á mismunandi útfærslur.“ Þannig var það einnig þegar ákveðið var síðastliðið haust að setja upp sýninguna enn á ný en nú í samstarfi við Hernámssetrið á Hlöðum á Hvalfjarðaströnd, og í þetta sinn í tengslum við jólahlaðborð.

„Við vorum með tvö leikarateymi en ásamt mér tóku þátt þau Edda Björgvinsdóttir, Lilja Guðrún



Jólahlaðborði með leiklistarívafi var vel tekið af gestum Hernámssetursins.

Dórhallsdóttir, Kjartan Guðjónsson, Jana María Guðmundsdóttir, Jónmundur Gréttarsson, Hjalti Rúnar Jónsson, Aðalbjörg Árnadóttir, Björn Ingi Hilmarsson og Ólafía Hrönn Jónsdóttir.“

Langflestir þessara leikara höfðu áður tekið þátt í þessari sýningu og þekktu því vel til. „Undirbúningurinn gekk því hratt fyrir sig en svo er þessi sýning líka þannig að maður verður bara að kýla á hana. Hún er enda aldrei alveg eins.“

„Í sýningunni eru yfirleitt fjór-

ir til sex leikarabjónar sem fá síðan aðstoð frá alvöru þjónum sem sjá til þess að það fari ekki allt í vitleysu,“ segir Viktor glettinn. „Í þetta sinn þurftum við leikararnir þó lítið að þjóna til borðs enda var þetta hlaðborð. Við tókum þó stundum niður drykkjarpöntun en þær fóru nú oft fyrir ofan garð og neðan, drykkirnir komu seint eða aldrei,“ segir hann og hlær.

Viktor segir jólahlaðborðinu hafa verið mjög vel tekið en sýningarnar voru um tíu eða tólf talsins. „Fólk



Viktor Már á góðri stundu með samþjónum sínum.

kom úr nærsveitum og nágrannaþæjum en svo komu líka stórir hópar, bæði vinnuhópar og vínahópar, í rútum frá Reykjavík.“

Viktor segir oft hafa verið ævintýrlegt fyrir bæði leikara og gesti að komast á staðinn í verstu vetrarveðrunum. „Stundum varð seinkun á sýningum vegna ófærðar og ég man sérstaklega eftir einu laugardagskvöldi. Við sátum og fylgdumst stöðugt með vef Vegagerðarinnar því Kjálarnesið var lokað. Svo þegar Gauri litli, umsjónarmaður Hernáms-

setursins, hringdi og sagði að búið væri að opna, brunuðum við af stað upp eftir. Sýningunni seinkaði um klukkutíma en það kom ekki að sök enda voru gestirnir seinir líka,“ lýsir Viktor en telur að oft hafi þessi jólahlaðborð verið þau sem enda hafi með hvað mesta stuðinu.

Þjónn í súpunni verður í pásu þessi jólin en jólahlaðborð verða þó áfram í Hernámssetrinu. Borgardætur sjá um stuðið í nóvember og svo verður boðið upp á eitthvað óvænt á aðventunni.

Jólastemningin á Hótel Örk

Dagsetningar:

- 26. nóvember
- 2. desember
- 3. desember
- 10. desember

Glæsilegt jólahlaðborð með gistingu í tvíbýli: 35.700 kr.

Innifalið: gisting, jólahlaðborð og morgunverðarhlaðborð fyrir tvo.

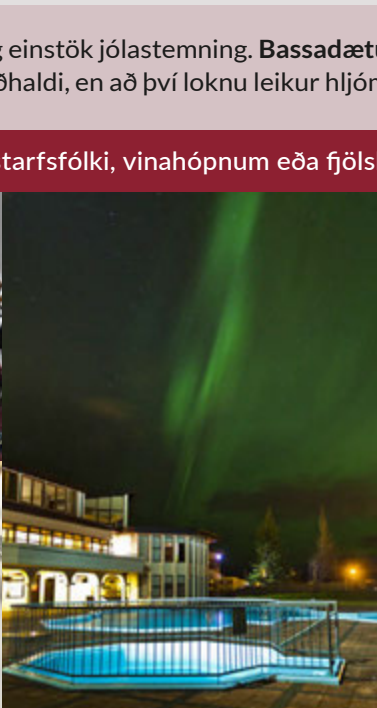
Jólahlaðborð án gistingar: 9.500 kr. á mann.

*Dansleikur að loknu
borðhaldi*



Gómsætur hátíðarmatur og einstök jólastemning. Bassadætur & co flytja lífandi tónlist yfir borðhaldi, en að því loknu leikur hljómsveitin Halogen fyrir dansi.

Njóttu kvöldsins með samstarfsfólki, vínahópnum eða fjölskyldunni í hlýlegu umhverfi.



HÓTEL
ÖRK

Bragðsveifla á Satt í sönnum jólaanda

Matreiðslumeistarar Satt munu í ár leika á klassíska jólahlaðborðið í takt við lifandi djasstónlist sem þekktustu djassarar landsins leika. Boðið er upp á jólahlaðborð föstudags- og laugardagskvöld, jólahlaðborð í hádeginu alla virka daga og hátíðarbröns um helgar.



Sigrún Þormóðsdóttir
veitingastjóri Satt.

Jólin á veitingastaðnum Satt á Icelandair hótel Reykjavík Natura hefjast 19. nóvember og verða allar helgar fram að jólum. „Jólahlaðborðin verða með skemmtilegu sniði þetta árið en þekktustu djassarar landsins munu leika sér með jólalögin undir borðhaldinu,“ segir Sigrún Þormóðsdóttir, veitingastjóri Satt. Það eru þeir Óskar og Ómar Guðjónssynir ásamt Tómasi R. sem sjá um spilamenskuna. „Þeir eru miklir matgæðingar og hafa gaman af því að vera með okkur í þessu auk þess sem bæði þeir og kokkarnir sækja innblástur í matinn og stemninguna.“

Helgarbrönsinn og hádegishlaðborðið á Satt fer einnig í jólafötin á sama tíma. „Á laugardögum hljóma djassaðir jólatónar undir borðhaldi og frá fyrsta sunnudegi í adventu og fram til jóla er einstök fjölskyldustemning en heyrst hefur að jólasveinninn kiki þá inn á Satt,“ segir Sigrún glæðlega.

Hún segir mikla ánægju hafa verið með jólin á Satt. „Margir hafa komið árlega og eiga jafnvel sitt fasta borð. Jólabrónsinn hefur líka náð miklum vinsældum og gaman að sjá heilu stórfjölskyldurnar koma í jólabróns í stað þess að halda jólaboð heima,“ segir Sigrún og bendir á að skötuhlaðborðið verði að sjálfsögðu á sínum stað.



Djössuð jólalög hljóma undir borðhaldinu á jólahlaðborðum Satt.



JÓLAHLAÐBORÐ SATT

Jólahlaðborð á kvöldin, öll föstudags- og laugardagskvöld frá 19. nóvember fram að jólum. Verð 9.900 kr.* á mann og borðhald hefst kl. 19.

Jólahlaðborð í hádegi alla virka daga frá og með 21. nóvember fram að jólum. Verð 4.900 kr.* á mann, borðhald kl. 11.30-14.00.

Hátíðarbröns alla laugardaga og sunnudaga frá 19. nóvember fram að jólum. Verð 5.200 kr.* á mann, borðhald kl. 11.30-15.00.

*Börn 6-12 ára greiða hálfvirði og 0-5 ára greiða ekkert.

Pantaðu borð tímanlega og fáðu nánari upplýsingar í síma: 444 4050 eða satt@sattrestaurant.is Viltu gera meira úr kvöldinu? Bókðu gistingu á Reykjavík Natura á www.icelandairhotels.is

Jólagleði á Slippbarnum

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 25. 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 Árni Þór Jónsson, yfirmatreiðslumeistari Slippbarsins.

Jólamatseðill Slippbarsins tekur gildi föstudagskvöldið 25. nóvember og er alla daga fram að jólum. Jólahádegjið hefst mánudaginn 28. nóvember frá kl. 11.30 til 14.00 alla virka daga fram að jólum. Jólabrónsinn hefst laugardaginn 26. nóvember frá kl. 12.00 til 15.00 allar helgar fram að jólum. Pantanir og fyrir-



Árni Þór Jónsson, yfirmatreiðslumeistari Slippbarsins, segir að skemmtileg stemning skapist á staðnum fyrir jólin.

spurnir sendist á slippbarinn@icehotels.is eða í síma 560 8080.

Slippbarinn er við Mýrargötu 2 og er með heimasíðuna www.slippbarinn.is



Hægt er að velja um marga gómsæta rétti á jólamatseðli Slippbarsins.



Gestir deila jólakræsingum á borðum sínum og allir fara saddir heim.



Atli Þór Erlendsson (f.v.), matreiðslumaður á Grillinu, Sigurður Helgason veitingastjóri og Ólafur Helgi Kristjánsson matreiðslumaður í Súlnasal og Skrúði, bjóða gesti velkomna á glæsilegt jólahlaðborð.

MYND/ANTON BRINK

Úrval bestu rétta á jólahlaðborðinu

Landsmenn hafa sótt jólahlaðborð á **Hótel Sögu** í mörg ár en þar má alltaf stóla á góðan mat í notalegu umhverfi. Í ár verður boðið upp á samspil af dönsku og klassísku íslensku jólahlaðborði þar sem margir af bestu réttum Hótel Sögu gegnum árin verða bornir fram.

Jólahlaðborðin á Hótel Sögu eru fyrir löngu orðin samgróin jólahaldi landsmanna enda mæta margar fjölskyldur þangað á hverju ári. Fyrir þessi jól verður boðið upp á samskonar jólahlaðborð í Súlnasal og Skrúði

og í ár verður horft aftur til fortíðar að sögn þeirra Ólafs Helga Kristjánssonar matreiðslumanns og Sigurðar Helgasonar veitingastjóra. „Jólahlaðborðið í ár verður samspil af dönsku og klassísku íslensku jólahlaðborði þar

sem margir af bestu réttum Hótel Sögu í gegnum árin verða bornir fram.“

Ljúffengir réttir

Meðal gómsættra rétta sem boðið verður upp á nefna þeir hreindýr, gæs, nautakjöt, lamb, kalkún, síldarrétti og ýmsar útfærslur af laxi. „Súlnasalurinn er klassískur veislusalur sem verður fallega skreyttur í stíl við húsið. Hér hafa stigið á svið gegnum árin margar af stærstu stjörnum landsins og skemmti gestum, listamenn á borð við Elly Vilhjálm, Ragga Bjarna, Magga Kjartans, Ómar Ragnarsson og Helenu Eyjólfsdóttur, ásamt mörgum öðrum sem eru nú þegar partur af sögu okkar. Í ár munu Regin Ósk og Örn Árna gera þeim skil þar sem þau syngja sig í gegnum þessa glæsilegu sögu og gæða hana lífi við undirleik Jónasar Þóris á jólahlaðborði Hótel Sögu í Súlnasal.“

Inn á milli læðist svo fjörug Eurovision-sveifla og lögin sem allir þekkja. Þar verður Baldur Dýrfjörð sérstakur gestur og svo mætir Siggí Hlö og gerir allt vitlaust að vanda. „Þetta verður sem sagt jólamatur, góðgæti og geggað stuð sem enginn vill missa af. Veitingastaðurinn Skrúður fær svo jóla-sveina í heimsókn í jóla-brunchinn en Skrúður er einna þekktastur fyrir sín frábæru jólahádegis-verðarhlaðborð.“

Lifandi matseðill

Matseðillinn á Grillinu á Hótel Sögu er lifandi og breytist reglulega eftir framboði á hræfni hverju sinni. Að



Jólasíldin á Grillinu er einn af þeim réttum sem boðið er upp á ár eftir ár.

sögn Atla Þórs Erlendssonar, matreiðslumanns á Grillinu, eru þó fáar breytingar gerðar á jóla-seðlinum meðan hann er í gangi, nema brýn nauðsyn sé. „Á jóla-seðlinum í ár verðum við meðal annars með humar, gæs og hreindýr, að ógleymdri jólasíldinni okkar sem er einn af okkar

„signature“ réttum og birtist í svipaðri mynd ár hvert.“

Engin sérstök skemmtatriði verða í boði á Grillinu fyrir jólin heldur er reynt að skapa sömu upplifun í veitingum og þjónustu sem gestir Grillsins þekkja svo vel allt árið um kring.



Graflaxinn og reykti laxinn eru meðal klassískra rétta sem eru í boði.



PERLAN

Óbreytt
verð frá því
í fyrra!



JÓLALEG KVÖLDSTUND Í PERLUNNI

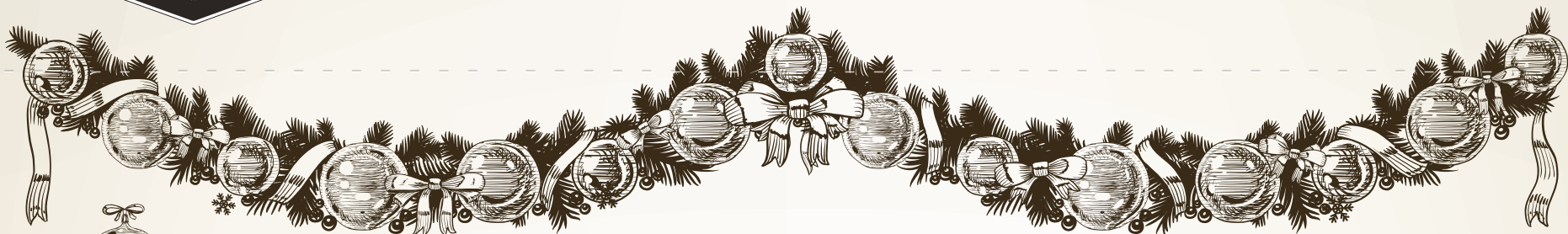
Eigðu einstaka og hátíðlega kvöldstund á hinu óviðjafnlega jólahlaðborði Perlunnar.

Það borgar sig að panta borðið þitt strax, enda eitt vinsælasta jólahlaðborð á landinu!

Verð 9.900 kr.

Tilboð frá mán. til mið. 7.900 kr.

Bókaðu borð núna: 562 0200 / perlan@perlan.is



JÓLIN 2016 MATSEÐILL

25.11-23.12.2016

JÓLAPLATTI BRYGGJUNNAR 3.200.-

FORDRYKKUR: Fagnaðarerindið, jólabjórinn okkar

*
REYKT ÖND

reykt í eldhúsinu okkar, dödlur, appelsína

TVÍREYKT LAMB

reykt í eldhúsinu okkar, piparrót, majónes

PALE ALE GRAFINN LAX

kryddmajónes

*
SÍLD OG RÚGBRAUÐ



LIFANDI HÁTÍÐARTÓNLIST ÖLL
 FIMMTUDAGS, FÖSTUDAGS &
 LAUGARDAGSKVÖLD.

SUNNUDJASS MEÐ HÁTÍÐARÍVAFI
 ÖLL SUNNUDAGSKVÖLD.

JÓLAMATSEÐILL BRYGGJUNNAR 8.400.-

FORDRYKKUR: Fagnaðarerindið, jólabjórinn okkar

*
FORRÉTTIR

.....
REYKT ÖND

reykt í eldhúsinu okkar, dödlur, appelsína

TVÍREYKT LAMB

reykt í eldhúsinu okkar, piparrót, majónes

PALE ALE GRAFINN LAX

kryddmajónes

SÍLD OG RÚGBRAUÐ

AÐALRÉTTUR

.....
LAMBA PRIME

grænar baunir, kartöflu krókettur, rôtargrænmeti, rabarbarasulta og demi gljái

EFTIRRÉTTUR

.....
KANEL ÍS

kanel brot, þurrkuð trönuber & 66% omnom ganache



FAGNAÐARERINDIÐ

BELGÍSKUR DUBBEL

Jól 2016



750 ML

FAGNAÐARERINDIÐ
 FRUMFLUTT
 10. NÓVEMBER
 2016

TAKIÐ DAGINN FRÁ



Wilhelm Wessman (t.v.) og Gunnar Steinn Pálsson ásamt eiginkonum.

Fyrstu jólahlaðborðin

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 lok áttunda áratugar síðustu aldar 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 lok nóvember og fram á þorra.

Wilhelm fékk Gunnar Stein Pálsson markaðsmann í lið með sér og í sameiningu markaðssettu þeir jólahlaðborðið, m.a. með því að senda öllum húsmæðrum á höfuðborgarsvæðinu jólakort. Fyrirtækin bættust síðar við en þessi mikla markaðssetning á upphafsárunum átti vafalaust stærstan þátt í útbreiðslu jólahlaðborða hér á landi.

Fyrsta árið var jólahlaðborðið haldið á Grillinu og stóð yfir í tvo daga. Viðtökurnar voru góðar og ári síðar var byrjað viku fyrir jólin. Fyrstu árin var boðið upp á hlaðborð að dönskum sið og meðal rétta voru síld, graflax og reyktur lax, svínasteik, reykt svínslæri, lifrarkæfa með beikoni og sveppum, ýmis salöt og ljúffengir eftirréttir. Auk þess var boðið upp á þjóðlega rétti á borð við hangikjöt, steikt lambalæri auk sviða- og gríساسultu.



Skrúður jólaegur um miðjan niunda áratug síðustu aldar.



Fyrstu árin var boðið upp á girnileg hlaðborð að dönskum sið.

Jólahlaðborð á veitingastöðum er danskur siður sem rekja má til stríðsáranna 1940-1945. Þá var allur matur skammtaður og erfitt að fá hráefni til að laga hátíðarrétti. Fjölskyldur og vinir, jafnvel heilu hverfin, í Kaupmannahöfn hófu þá að taka sig saman og slá í púkk. Veitingahús var fengið að láni undir fagnaðinn og öl og snafsar keyptir af veitingamanninum. Eftir stríð héldu veitingamenn í Danmörku þessum sið áfram og buðu upp á jólahlaðborð í desember.

GÓÐ RÁÐ VIÐ UNDIRBÚNING

- Við undirbúning jólahlaðborðs er gott að hafa í huga að vera ekki með of margar tegundir. Vel skipulagt hlaðborð nokkurra rétta sem fara vel saman er girnilegra en ofhlaðið borð ólíkra rétta. Gott er að fara eftir þessum ráðum þegar gera á góða veislu.
- Hugsu út í það hvernig bragðtegundir fara saman og forðist árekstra ólíkra bragðtegunda. Fólk á það til að hlaða á diskinn á hlaðborði þannig að réttir blandast.
- Veljið rétti í ólíkum litum og áferð til að hlaðborðið fái girnilega fjölbreytt útlit.
- Finnið hverjum rétti nægjanlegt pláss á hlaðborðinu og verið búin að finna út hvaða áhöld og leirtau þarf fyrir alla réttina.
- Gerið eins mikið af veitingunum og hægt er fyrirfram.
- Gott er að nota upphækkanir á hlaðborðið til að það líti betur út. Þá er einhverju, kassa, fati eða öðru skellt á matarborðið, dúkur settur ofan á og einn eða fleiri réttir settir ofan á upphækkunina.



Jólamatseðillinn byrjar miðvikudaginn 23. nóvember og er til jóla.

Verbúð 11 – Lobster&Stuff

Verð í hádegi frá kl 11:30–kl 17 6.990 kr

Matseðill með sérvöldum vínnum 13.490 kr

Verð frá kl 17 er 9.590 kr

Matseðill með sérvöldum vínnum 16.990 kr.

Fordrykkur:

Jólakokteill dagsins 2000 kr

Óáfengur jólakokteill dagsins 1000 kr

Hreindýracarpaccio

Bláber, mareneraðar perur, piparrót, sýrðar rauðrófur, truffluolía og eplamayo

Humar og rjúpa

Tagliatelle, rjúpusoð og brennt rósmarín.

Hunangsristuð andarbringa

Appelsínusósa, blaðkál, kartöflupressa, jarðskokkar, blaðlaukskrem og fennel

Panna Cotta

Hvíttúkkulaði, kanilís og piparkökucrunch

Vinsamlegast athugið að þessi matseðill er eingöngu afgreiddur fyrir allt borðið.



VERBÚÐ 11 Est. 1913
LOBSTER & STUFF

Verbúð 11 - Lobster & Stuff Restaurant

Geirsgötu 3, 101 Reykjavík
S: 552-0011 • www.verbud11.is