

Jólahlaðborð

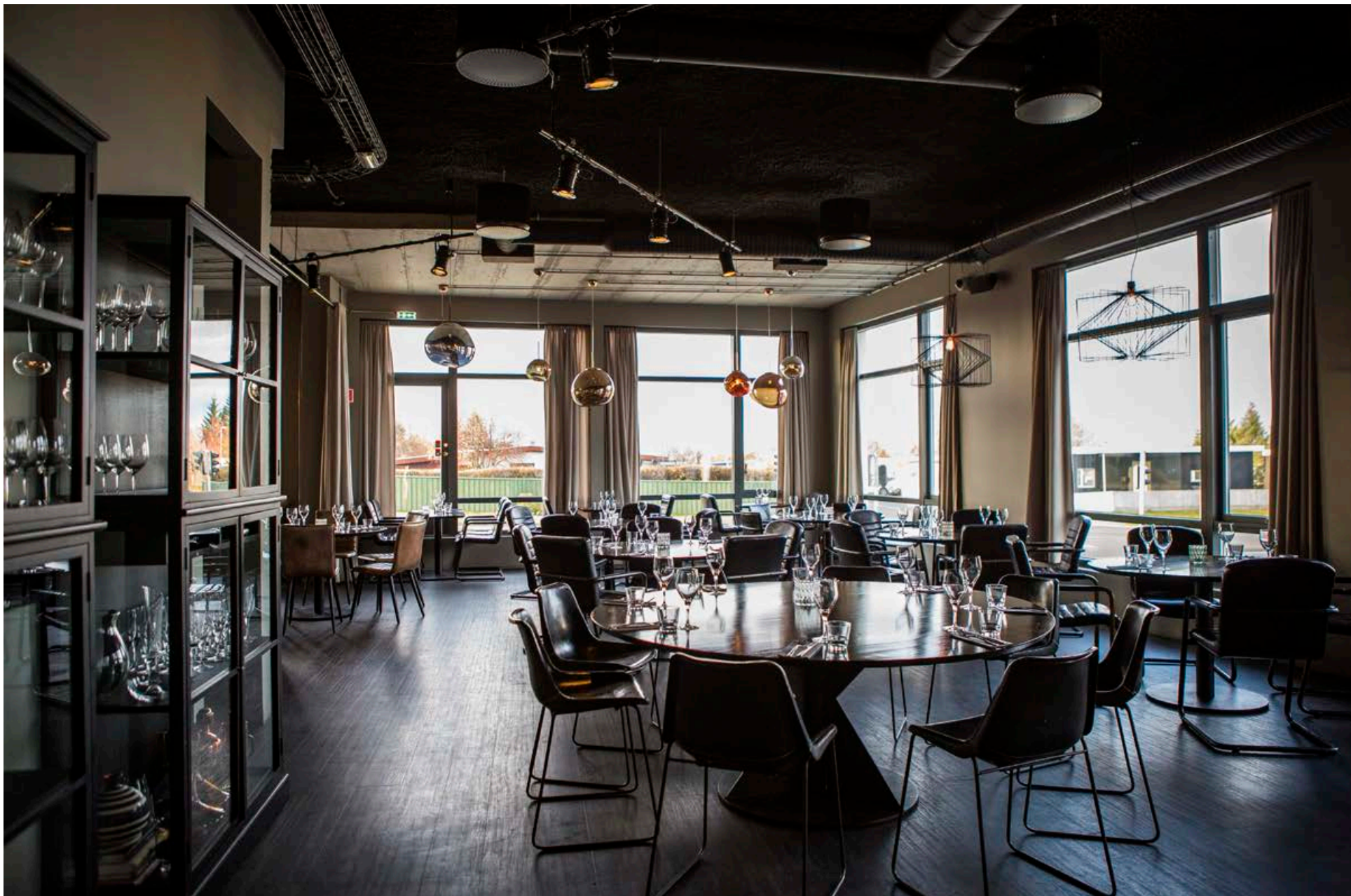
LAUGARDAGUR 12. OKTÓBER 2019

Kynningar: Mathús Garðabæjar, Center hótel, Nomy.is

Þægindi, gæði og gott verð

Mathús Garðabæjar ætlar að bjóða upp á glæsilegt jólahlaðborð með bæði hefðbundnum jólamat sem og spennandi en hátíðlegum nýjungum. Mathúsið verður tilvalið stopp í jólastússinu. ➔2





Á kvöldin um helgar verða lifandi tónlistartriði í gangi í salnum og þar spila nokkrar af skærustu stjörnum landsins. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Framhald af forsiðu →

Mathús Garðabæjar var opnað í maí 2016 og þar er lögð áhersla á þægilegt andrúmsloft, góðan mat og þjónustu, sanngjarnt verð og góða aðstöðu fyrir börn.

„Það sem gefur okkur kannski sérstöðu er að við erum hér í úthverfi og bæjarfélagið kemur mikið saman hérna hjá okkur,“ segir Agnes Guðmundsdóttir, rekstrarstjóri Mathúss Garðabæjar. „Það er líka algengt að fyrirtæki komi með starfsfólk sitt á hlaðborðið til okkar.“

„Já, við erum með fastan kúnaþóp Garðabæinga og við bjóðum upp á mjög gott aðgengi og mikið af bílastæðum, þannig að það er alltaf auðvelt að koma og heim-sækja okkur,“ segir Garðar Aron Guðbrandsson, yfirkokkur Mathúss Garðabæjar. „Við bjóðum líka upp á mikil gæði í bæði mat og þjónustu, sérstaklega miðað við verð.“

Hefðbundið en öðruvísi hlaðborð

„Við byrjum að bjóða upp á jóla-kvöldverðarhlaðborð fimmtudaginn 14. nóvember og helgina þar á eftir förum við að bjóða upp á jólabröns,“ segir Garðar. „Mánudaginn eftir það byrjar svo jólahádegisverðarhlaðborð. Brönsinn verður í boði um helgar en hádegishlaðborðið verður í boði á virkum dögum.“

„Jólahádegismaturinn verður í raun léttari útgáfa af jóla-kvöldverðinum og hann var rosalega vinæll í fyrra,“ segir Agnes. „Þetta verður svo í boði fram að jólum, til 23. desember.“

Hádegisverðarhlaðborðið verður í boði á virkum dögum frá 11.30-14.30 og kostar 4.400 krónur og brönsinn er í boði um helgar og kostar 4.900 krónur,“ segir Agnes. „Kvöldverðarhlaðborðið er svo



Jólahlaðborðið verður í boði frá 14. nóvember en á næstu dögum er einnig von á nýjum og glæsilegum matseðli. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

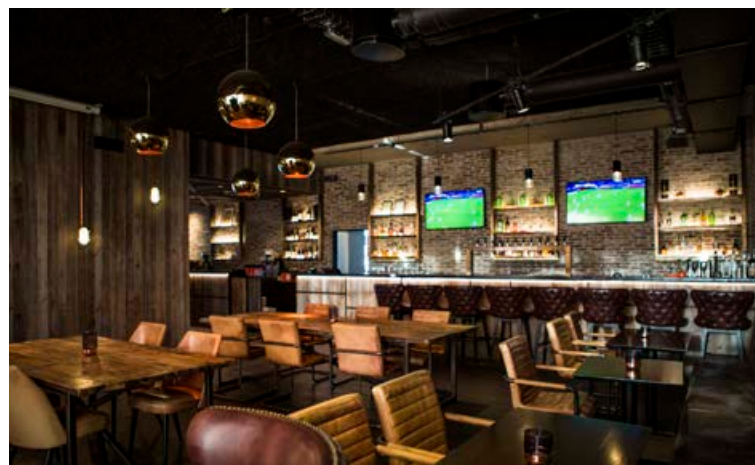
á 8.500 krónur frá sunnudegi til miðvikudags en á fimmtudögum, föstudögum og laugardögum er það á 9.900 krónur.“

„Hlaðborðið verður með hefðbundnu sniði og það verða heitir og kaldir réttir í boði, en svo er forréttur og eftirréttur keyrður út á diskum,“ segir Garðar. „Ég

myndi segja að réttirnir séu jóla-legir, en ekki alveg jól út í gegn. Við bjóðum upp á rétti sem eru hátíðlegir, en þeir eru ekki allir hefðbundnir jólaréttir og það gætir til dæmis asískra áhrifa í sumum þeirra. Þannig að það verður mikill jólaflingur í þessu, en þetta verður ekki allt gamli



Mathús Garðabæjar leggur áherslu á þægilegt andrúmsloft.



Það er tilvalið að kíkja á Mathúsið í jólastússinu og fá sér eitthvað gott.

jólamaturinn sem allir eru vanir. Auðvitað vill fólk halda í hefðirnar og það eru nokkrir hlutir á matseðlinum sem verða að vera þar, en það er líka gaman að breyta til og prófa eitthvað nýtt.“

Fullkomið í jólastússinu

„Ekki má heldur gleyma að á kvöldin um helgar verða lifandi tónlistartriði í gangi í salnum hjá okkur þar sem nokkrar af skærustu stjörnum landsins ætla að spila,“ segir Agnes. „Það verður því hægt að koma til okkar og sökkva sér alveg í jólastemningu. Það eru líka margar rosa flottar búðir hérna í kringum okkur og

það myndast oft skemmtileg jóla-stemning þegar fólk er að versla og kemur svo við og fær sér eitthvað gott að borða á Mathúsinu.“

„Það eru auðvitað allir velkomin til okkar og við bjóðum líka upp á sérstakt barnaherbergi sem hefur slegið í gegn hjá fjölskyldufólki,“ segir Garðar. „Þar geta börnin svoltíð séð um sig sjálf í góðu yfirlæti.“

Á næstu dögum er líka von á nýjum og glæsilegum matseðli sem verður í gangi fram að jólahlaðborðinu,“ segir Garðar. „Það þarf því ekki að bíða til 14. nóvember til að koma að prófa eitthvað nýtt og spennandi hjá okkur.“



Guðrún Elva segir fjölbreytta jóladagskrá á veitingastöðum CenterHotels. FRÉTTABLAÐIÐ/ERNIR

Notaleg jólastemning í miðborginni

CenterHotels rekur fimm veitingastaði í Reykjavík. Ísafold Restaurant, Ský Restaurant & Bar, Jörgensen Kitchen & Bar, Stökk og Lóa Bar-Bistro. Á aðventunni verður sannkölluð jólastemning á veitingastöðunum.

Lóa Bar-Bistro

er notalegur bar og bistro staðsettur á Laugavegi 99. Lóa leggur áherslu á gæðamat á mjög sanngjörnu verði, en dýrasti rétturinn þar kostar 2.400 krónur. Djassband spilar alla föstudaga frá 19.00-22.00. Á aðventunni verður til dæmis tilboð á jólasurbraudi og jólabjór, ostaplatta og víni. „Lóa hefur fengið mjög góðar viðtökur sem sýnir sig í góðri stemningu þar á kvöldin. Auk djassbandsins erum við með plötusnúð sem spilar á laugardagskvöldum frá 20.00-23.00,“ segir Guðrún Elva Hjörleifsdóttir, forstöðumaður veitingasviðs hjá Center Hotels. Opíð verður á Lóu yfir allar hátíðirnar en á aðfangadag, jóladag og gamlársgang verður boðið upp á gómsætt jólahlaðborð.

www.loa.is/jol

Jörgensen Kitchen & Bar

er á Laugavegi 120. Jörgensen verður í sannkölluðu hátíðarskapi alla adventuna en þar verður sú nýjung í desember að boðið verður upp á jólahlaðborð fyrir stærri hópa, þrjátíu manns eða fleiri. „Við erum með frábæra séraðstöðu á veitingastaðnum sem hentar einstaklega vel fyrir hópa. Þar er útgengi beint út á afgirtan pall sem er mjög skemmtilegur þegar fólk er að hittast og gera sér glaðan dag,“

segir Guðrún Elva. Jólahlaðborðið verður í boði allan desember eftir pöntunum.

Auk jólahlaðborðsins í desember verður einnig boðið upp á hátíðlegt jólahlaðborð á aðfangadag, jóladag og gamlársgang líkt og fyrri ár sem hefur verið mjög vinsælt og bókast hratt í.

Á Jörgensen er djassband sem spilar fyrir gesti öll fimmtudagskvöld frá 18.00-20.00 og Guðrún Elva segir að þar verði að sjálfsögðu tilboð á jólabjór á adventunni auk annarra spennandi tilboða á meðan djassinn ómar.

www.jorgensenkitchen.is/jol

Ísafold Restaurant

er í Þingholtsstræti 3-5 á Center Hotel Þingholti sem er hönnunar- og boutique-hótel í hæsta gæðaflokki. Á Ísafold verður boðið upp á jóla-seðil á aðfangadag, jóladag og gamlársgang en þar er einnig boðið upp á vín- og matarsmakk sem hefur verið mjög vinsælt og uppselt hefur verið á undanfarið. „Við byrjuðum á vín- og matarsmakkinu fyrir nokkrum mánuðum og eftirspurnin hefur verið framfarvönun,“ segir Guðrún Elva.

„Á Ísafold er einnig boðið upp á aðstöðu fyrir hópa í fordrykk. Þetta er svolítið falin perla sem ekki margir vita af en tilvalið er að koma með hópinn í fordrykk og

nasl og njóta hönnunar og þæginda sem Ísafold og Center Hotel Þingholt hefur upp á að bjóða. Einnig er gaman að segja frá því að á hótelinu er SPA sem hefur verið vinsælt hjá minni hópum.“

www.isafoldrestaurant.is/jol

Ský Restaurant & Bar

er staðsett á Ingólfsstræti 1, efst uppi á áttundu hæð á CenterHotel Arnarhvoli. Þar er fallett útsýni yfir höfnina, Hörpu og Faxaflóann. Sem viðbót við okkar venjulega seðil býður Ský upp á þriggja rétta adventuseðil frá 28. nóvember auk þess að vera með hátíðarseðil á aðfangadag, jóladag og gamlársgang. „Adventuseðillinn er í boði fyrir alla en honum fylgir jólaglugg sem hefur ekki verið í boði á mörgum stöðum undanfarið. Okkur finnst gaman að koma jólaglugginu að aftur,“ segir Guðrún Elva. Á Ský er einnig lifandi tónlist en gítarleikarinn Ívar Simonarson spilar þar öll laugardagskvöld frá 18:30-20:30. „Hann mun að sjálfsögðu vera með jólaþema á adventunni. En auk okkar venjulega seðils og adventuseðilsins getur fólk komið og fengið sér jólaglugg eða jólakakó, hlýjað sér í jólainnkaupunum og horft út á sjó.“

www.skyrestaurant.is/jol

JÓLAHLAÐBORÐ

[FRÁBÆRT FYRIR HÓPINN]



JÖRGENSEN

KITCHEN & BAR

jorgensenkitchen.is/jol

JÓLATÓNLIST

[HÁTÍÐARSTEMNING Í DES]



CENTERTAINMENT

centerhotels.is/centertainment

JÓLAMATSEÐILL

[3JA RÉTTA SÆLKERASEÐILL]



SKÝ RESTAURANT & BAR

skyrestaurant.is/jol

Danir byrja jólin snemma

Ingveldur Guðrún Ólafsdóttir söngkona þekkir vel til jólahlaðborða enda söng hún árlega á þeim í tíu ár. Hún segist hafa notið þess jafnvel betur en að borða jólamatinn.

Elin
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Ingveldur Guðrún býr í Danmörku ásamt eiginmanni sínum, Jóhanni Haukssyni, sem starfaði lengi sem blaða- og fréttamaður. Þau hafa kynnst jólaveislum Dana og Ingveldur segir að þeir byrji snemma að halda upp á jólin. Kunna að „hygge sig“. „Það er upplifun út affyrir sig að fara á danskt jólahlaðborð. Danir gefa sér langan tíma til að borða og njóta. Ég hafði áður farið í hádeginu með vinnufélögum mínum á Íslandi og við gúffuðum í okkur. Danir taka allan eftirmiddaginn í þetta,“ segir Ingveldur.

„Danir byrja adventuna í byrjun nóvember. Þeir gera þessum tíma góð skil og núna eru til dæmis jólablöðin komin í verslanir. Hins vegar enda mjög margir þeirra jólin á annan í jolum. Þá er þetta búið, allt skraut og jólatré tekið niður. Sjálf hefur Ingveldur hóflega gaman af því að skreyta húsið fyrir jólin en í eitt skiptið hafði hún jólatréð á hvolfi svo hugmyndaflugið fær að njóta sín hjá henni.

Ingveldur segir að jólahlaðborð njóti enn mikilla vinsælda í Danmörku enda eru Danir rómaðir

nautnaseggir þegar kemur að mat og drykk. „Ég er engin sérstök jólahlaðborðskona, sennilega vegna leti. Maður þarf nefnilega stöðugt að standa upp og sækja sér eitthvað á diskinn. Ég hef samt ánægju af því að borða þótt ekki sé það af hrúgudum diskum þar sem ediklögurinn af síldinni blandast við sósuna með lambinu. Og síðan að standa í röð til að ná sér í meira. Þegar ég fer út að borða þá nýt ég þess að láta stjarna við mig. Það hentar mér miklu betur að fá þessa svokölluðu jólaplatta sem reiddir eru fram af þjóni,“ segir hún.

„Vissulega eiga jólahlaðborð rétt á sér en ég hef stundum velt því fyrir mér hversu mikil matarsón eigi sér stað þegar hlaðborðin svigna sum hver undan veitingunum.

Ég hef því leitt hugann að því að sennilega séu plattarnir heppilegri þar sem skammtarnir eru hæfilega stórir,“ bætir hún við.

„Mér finnst yfirleitt allur matur góður enda mikil matmanneskja.



Ingveldur Guðrún söngkona er hér stödd á Jótlandi í Danmörku þar sem hún býr.

Villibráð er samt í miklu upphaldi, sama í hvaða formi hún er, rjúpusúpa, hreindýrabollur, grafin gæs eða gæsaconfit, hangikjöt og laufabrauð og allt hvað það heitir,“ segir Ingveldur sem var í heimsókn í Berlín hjá dóttur sinni, Hildi Guðnadóttur tónskáldi, þegar

við spjölluðum við hana. Eins og flestum er kunnugt hefur Hildur heldur betur slegið í gegn með tónlist sinni í Hollywood-kvikmyndum. Fjölskyldan var öll á leið til Kraká í Póllandi þar sem Hildur verður með tónleika. Sjó ára sonur hennar fær líka að fara með.

Fallegt jólaborð hjá Ingveldi og jólatré á hvolfi. Hún kann sannarlega að gera fallegt hjá sér.

JÓLAHLAÐBORD á Restaurant Reykjavík

VALDIMAR
GUDMUNDSSON

Kemur þér í jólaskeiðið

JÓLABRUNCH

ALLAR HELGAR

FRÁ 15. NÓVEMBER - 22. DESEMBER

MILLI 11:00 OG 14:00

15. nóvember - Laus borð

16. nóvember - **UPPSELT**

21. nóvember - Laus borð

22. nóvember - **UPPSELT**

23. nóvember - Laus borð

28. nóvember - **UPPSELT**

29. nóvember - **UPPSELT**

30. Nóvember - **UPPSELT**

05. desember - Laus borð

06. Desember - **UPPSELT**

07. Desember - **UPPSELT**

12. desember - Laus borð

13. desember - Laus borð

14. desember - Laus borð



RESTAURANT
REYKJAVÍK

Vesturgötu 2
+354 5523030

restaurant@restaurantreykjavik.is
www.restaurantreykjavik.is

Sama verð
og í fyrra!

HAUST
RESTAURANT

VINSÆLA AMERÍSKA JÓLAHLAÐBORÐIÐ SNÝR AFTUR.



BIG AMERICAN

★ ★ ★ ★ ★

Christmas buffet

Jól alla daga með fjölskyldu og vinum á veitingastaðnum Haust.

Graskerssúpa, sætkartöflukrem, kleinuhringjabar, reykt andabringa, jólahús fyrir börnin, heilsteiktur kalkúnn, innbökuð hnetusteik, nautalund Wellington og margt fleira.



Verð:

9.900 kr.*

fimmtudags- til laugardagskvöld

7.900 kr.*

sunnudags- til miðvikudagskvöld

*Frítt fyrir 5 ára og yngri
og hálfvort fyrir 6-12 ára

Jólabrunch

frá og með 16. nóvember
um helgar 4.950 kr.*

Hádegisverðarhlaðborð
með jólaíavafi
alla virka daga 3.950 kr.*

**Glæsilegt
Jólahlaðborð**

Öll kvöld frá
14. nóvember
til og með
1. janúar

Bókaðu borð á haust@haustrestaurant.is
eða í síma 531 9020
Sjá nánar á haustrestaurant.is/jol

Ofgnótt vegan valmöguleika

Hnetusteikin er bæði sígild og sívinsæl sem jólamatur grænmetisætunnar. En það er margt annað í boði og þá er auðvelt að veganvæða hina ýmsu hátíðarrétti svo allir geti notið.

Hjördis Erna
Þorgeirsdóttir
hjordiserna@frettabladid.is



Allt er nú til, myndu eflaust ýmsir segja og svo hrista hausinn yfir öllum þeim nýstárlegu dýraafurðastað-genglum sem komið hafa fram á sjónarsviðið undanfarin ár. Þannig hefur til að mynda gulrótin fengið nýtt (aðal)hlutverk í stað graflax og sama gildir um eggaldin sem hefur verið notað í stað síldarinnar. Á síðunni veganistur.is er til dæmis að finna margar gömsætar hátíðaruppskriftir og er eggaldin „sildin“ þar á meðal.

Af aðalréttum nýtur sveppa-Wellington sífellt meiri vinsælda sem aðalréttur, sem og seitansteikur og ýmiss konar útfærslur af tófu. Tófúinu hefur jafnvel verið umbreytt í svokallaðan „tofurkey“, sem vísar til kalkúns, en hann hefur löngum verið vinsæll á borðum landsmanna um hátíðarnar. Hægt er að kaupa tófu-kalkúninn tilbúinn eða gera hann frá grunni og eru til margar uppskriftir á netinu sem hægt er að vinna út frá.

Þá er leikandi létt að veganvæða allar sósir, hvort sem um er að



Til eru margar útgáfur af tófukalkún.

ræða sveppasósu eða svokallaða „gravy“, brúnar þykkar sósir sem byggja oftast á kjötsafa eða -seyði. Hægt er að notast við hveitigrunn eða rjóma til að þykkja sósir. Sama á við um súpur, en það er afar einfalt að gera vegan útgáfur af flestum súpum með aðstoð grænmetissoðs og jurtarjóma. Mikið úrval er til af jurtarjóma og má þar til að mynda nefna hafra-, möndlu-, soja- og kasjúrjóma.

Hrefna Sætran, stjörnukokkur og veitingahúsa eigandi, er mikill aðdáandi grænmetismatar og deilir hér uppskrift að silkimjúkri og ljúffengri aspássúpu með lesendum. Súpan væri kjörin á jólahlaðborðið eða sem forréttur, hvort sem það er á aðfangadagskvöld, að kvöldi jóladags eða á gamlárskvöld. Súpan er án dýraafurða og hentar því bæði þeim sem eru vegan og þeim sem



Hægt er að finna fjölda uppskrifta að brúnum sósum með því að fletta upp „vegan gravy“.

eru með mjólkuróþol. Þá er hún að auki blessunarlega laus við hið alræmda glúten og hentar því flestu mataræði.

Aspássúpa Hrefnu Sætran

- 1 stk. laukur, saxaður**
- 3 hvítlauksrif, söxuð**
- 2 búnt aspás, skerið smá af endanum eða brjótið aspásinn til að losna við trénaða partinn**
- 3 stk. millistærð af kartöflum, skrældar og skornar gróft**
- 100 g kasjúhnetur**
- 1 lítri grænmetissoð**

Smá möndlurjóni

1 stk. sítróna, safinn

Salt og pipar

Takið til hliðar nokkra aspastoppa og nokkrar kasjúhnetur til að skreyta með

Setjið olíu í pott og steikið laukana upp úr henni við miðlungshita í nokkrar mínútur. Bætið grænmetissoðinu út í ásamt kartöflunum og hnetunum og sjóðið við miðlungshita í 25 mínútur eða þar til kartöflurnar eru soðnar. Setjið svo allt í blandara og smakkið til með sítrónusafa, salti og pipar. Skreytið með aspás, ristudum kasjúhnetum og smá möndlurjóma.



Hátíðleg smáréttaveisla á Geysir Bistro.

frá 15.11 - 01.01



13 girnilegir smáréttir á seðli.

Láttu kokkinn velja fjóra smárétti og einn eftirrétt fyrir aðeins 5.900.-

Hlökkum til að sjá þig.



Laugavegi 96
+354 5551550

Aðalstræti 2
+354 5174300

GEYSIR
Bistro

geysir@geysirbistro.is
www.geysirbistro.is

Koma með matarhefðir að heiman

Jólin eru gómsætt ævintýri hjá landsliðskokkunum í Nomy. Þar er hægt að panta jólamatinn heim á aðfangadagskvöld og einnig ómótstæðilegar veislur og jólahlaðborð fyrir litla og stóra hópa.

Við komum allir færandi hendi með jólahefðir frá æskujólum okkar á jólaborðið, sérrífrómasinn hennar mömmu, síldarsalat frá fjölskyldu Fannars og Bjarni bakar blúndur frá ömmu sinni. Enda eru jólin tími hefða í matseld en þær eru misjafnar á hverju heimili sem gerir þær persónulegar og spennandi fyrir aðra að njóta, segir matreiðslumeistarinn Jóhannes Steinn Jóhannesson, sem rekur veislueldhúsið Nomy ásamt meistarakokkunum Bjarna Siguróla Jakobssyni og Fannari Vernharðssyni.

Því er engum í kot vísað þegar kemur að matseldinni hjá meistarakokkunum þremur sem allir hafa verið í kokkalandslíði Íslands undanfarinn áratug en auk þess var Bjarni valinn kokkur ársins 2012 og Jóhannes árin 2008 og 2009. Þeir hafa líka unnið saman og trekt að pottunum hjá Vox, Geira smart, Sjávarkjallaranum og Slippbarnum á Hótel Marina.

„Góður matur er okkar aðalmerki og bragðlaukunum tryggð ógleymanleg upplifun,“ segir Jóhannes, sem eins og þeir allir elskar að elda gómsættan mat sem gleður augu, munn og maga.

Veislumat heim á jóluum

Nomy er tvíþætt veislueldhús. Minni hópar geta pantað sér veislumat á vefverslunni nomy.is og svo er það veisluþjónusta fyrir stærri hópa.

„Fyrir jólin bjóðum við í fyrsta sinn nýjung fyrir þá sem vilja fá jólamatinn tilbúinn heim á aðfangadagskvöld eða gamlárskvöld. Hægt verður að velja um dýrindis forrétti, aðalrétti og eftirrétti í vefversluninni og hægt að sækja matinn fram til klukkan 16 báða hátíðardagana. Þá er ekki annað eftir í eldhúsinu heima en að halda matnum heitum þar til kirkjuklukkurnar hringja inn jólin og fá ilm af indælli steik í húsið,“ upplýsir Jóhannes og pantanir eru þegar farnar að streyma inn.

„Við höfum fundið fyrir þörf fyrir þessa þjónustu og í vefverslun Nomy er einnig hægt að panta pinnað, steikarpakka og fleira girnilegt sem nýtur mikilla vinsælda fyrir skemmtilega samfundu þegar fólk er að fara saman í leikhús, á tónleika eða annað og vill hrista sig saman í huggulegheitum áður,“ segir Jóhannes sem með þeim Bjarna og Fannari gerir æ meira af því að elda sælkeramat fyrir matarboð í heimahúsum við hátíðleg tilefni og um helgar.

Pop-up villibráðarveisla

Í aðdraganda jóla verður margt freistandi á boðstólum hjá Nomy.

„Við byrjum á villibráðarpop-up veitingastaði í Norræna húsinu dagana 24. til 26. október. Þar verður stjarna kvöldsins hreindýrasteik með saltbakaðri seljurót, gljáðum rauðrófum, svörtum hvítlauk og sólberjum í aðalrétt, sem



Landsliðskokkarnir Fannar Vernharðsson, Bjarni Siguróli Jakobsson og Jóhannes Steinn Jóhannesson eru eigendur Nomy.

FRÉTTABLAÐIÐ/
SIGTRYGGUR ARI



Gómsættur matur er í hávegum hafður á veisluþorðinu hjá Nomy.

og innbakað hreindýr með villtum sveppum en eftirréttir koma á diskum fyrir hvern og einn. Þá verða forréttir bornir á borð í smáréttformi fyrir gesti að deila. Þar má nefna villisúpu með freyðandi jarðsveppum „cortado“, grafinn gæsatarar með hrútaberjum og greni, hörpuskel með reyktum eggjum, villtum kapers og stökkri svartrot og grillaðan lunda í umslagi með lauksultu, andalífur og döðlum,“ segir Jóhannes um villibráðarveislu Nomy.

Sætaframboð er takmarkað en hópar geta fengið sal út af fyrir sig og fleiri dagsetningar eru í boði fyrir áhugasama hópa og matgæðinga.

„Við verðum líka með nokkur jólahlaðborð hjá Golfkúbbnum Keili þar sem örfá sæti eru enn laus. Svo taka við jólakvöld í Norræna húsinu þar sem við verðum

Þá er ekki annað eftir en að halda ilmandi matnum heitum þar til kirkjuklukkurnar hringja inn jólin.

með pop-up veitingastað fram að jóluum, byrjum á villibráð í lok október og svo taka við Jólahádegi og Jólakvöld í nóvember og desember,“ upplýsir Jóhannes.

Auk þess býður Nomy upp á glæsileg jólahlaðborð fyrir stærri hópa.

„Jólamaturinn okkar á Nomy er með hefðbundnu sniði í bland við nýjar og spennandi útfærslur. Það má enda ekki rugla mikið í jólaréttum Íslendinga en við leikum okkur með hráefnið og setjum á það okkar tvíst þegar kemur að bragði og óvæntum útfærslum til

að gera þetta enn skemmtilegra,“ segir Jóhannes.

Matarboð sem slá í gegn

Landsliðskokkarnir hjá Nomy eru rómaðir fyrir ekta gómsættan jólamat en líka spennandi nýjungar sem gæla við bragðlaukana fyrir jólin.

„Við gerum alltaf nýja útfærslu af rauðkáli á hverju ári og fyrir jólin nú ætlum við að vera með kryddaða kalkúnaleggi á beini sem og Söru Bernhard-tertu sem hvergi hefur sést áður. Svo matbúum við síldina með hefðbundnu jólasniði en ögrum gestum okkar líka með nýrri síldarnálgun sem svikur engan,“ segir Jóhannes og vitaskuld fær jólafrómas móður hans að fljóta með á eftirréttahlaðborðinu.

„Í sælkeraverslun okkar á nomy.is verða líka í boði jólapinnar fyrir kokkteilboðin og allir sem panta

mat úr versluninni geta sótt hann eða fengið sendan í vistvænum umbúðum og bökkum sem eru huggulegir á borði. Í stærri veisluum komum við sjálfir á staðinn, stillum upp matnum og fylgjum honum eftir,“ segir Jóhannes sem á Nomy er alltaf tilbúinn að snara fram ómótstæðilegum veisluþingum með skömmum fyrirvara.

„Við elskum að matreiða góðan mat og jólin eru í sérstöku upphaldi enda gleðileg sælkeratið með kósiheitum sem fylgja adventu og jóluum.

Hjá okkur er aldrei lokað og effólki dettur í hug að halda matarboð með litlum fyrirvara og slá í gegn með góðum mat er stundin tryggð með gæðaréttum frá okkur.“

Nánar á nomy.is

Jólamatseðill Nomy

Í nóvember og desember mun kokkasveit Nomy halda jólapop-up í Norræna húsinu.

Þar verður boðið upp á spennandi jólamatseðil þar sem fjölbreyttir klassískir jólaréttir, í bland við nútíma áherslur í hágæða matargerð, koma á borð gesta til að deila.

Eftirtaldir dagsetningar eru í boði:

29.–30. nóvember

Jólamatseðill – Set Menu

6.–7. desember

Jólamatseðill – Set Menu

Athugið að takmarkaður sætafjöldi er á þessum dagsetningum og því er betra að bóka fyrr en síðar.

Við bjóðum einnig upp á fleiri dagsetningar fyrir 30-50 manna hópa.

Þetta er tilvalið fyrir þá sem vilja vera út af fyrir sig og eiga notalega kvöldstund í því yndislega umhverfi sem Norræna

húsið býður upp á.

Norrænn jólamatseðill að hætti meistarakokka Nomy

Lystaukar

- Tvíreykt hangikjöt á flatbrauði
- Einiberjagrafinn gæs á laufabrauði
- Síld með piparrót og eplum

Forréttir

- Grafinn lax með hunangs-sinnepi, dilli, sellerii og íslensku wasabi

- Hreindýrapaté með kóngasveppum og íslenskum hrútaberjum
- Stökksteikt rauðspretta með remúlaði

Aðalréttir

- Grilluð andabringa með rauðrófu- og kirsuberjakremi ásamt rauðkáli, shitake-sveppum og rósakáli
- Til hliðar – Hægelduð andalæri, sykurbúnaðar kartöflur og andasósa

Eftirréttur

- Jólasúkkulaðikúla með Tanaríva-súkkulaðimús, hindberjum, vanilluís og súkkulaðisósu

Verð 8.900 kr.

Verð með vínþörun 14.900 kr.

Vinsamlega hafið samband og takið frá dagsetningu með því að senda okkur línu á nomy@nomy.is eða hringja í síma 777-1017.

Með fallegar kökur í vinnuna

Það er huggulegt að bjóða vinnufélögunum upp á smá sætindi í desember. Það lífgar upp á skammdegið. Vinsælt er að taka með sér piparkökur en það eru til aðrar tegundir sem eru góðar.

Elín
Albertsdóttir
elin@frettabladid.is



Þótt ítalskt biscotti sé ekkert endilega jólasnákaka þá eru þessar kökur ótrúlega góðar og passa árið um kring. Margir baka alltaf biscotti fyrir jólin. Ítalir dýfa kökunum í kaffi eða sætt vín.

Biscotti með súkkulaði og möndlum

Ótrúlega góð uppskrift og ekki svo flókin.

150 g smjör
300 g sykur
Rifinn börkur af 1 appelsínu
3 egg
159 g möndlur
100 g dökkt súkkulaði
6 dl hveiti
3 tsk. vanillusykur
2 tsk. lyftiduft

Uppskriftn ætti að duga í 40 kökur.

Hrærið vel saman smjör og sykur. Blandið því næst öllu öðru saman við. Setjið meira hveiti ef

deigið verður mjög blautt. Skiptið deiginu í fjóra parta og hnoðið rúllur. Leggið þær á bökunarplötu og þrýstið á lengjuna þannig að hún fletjist aðeins út.

Bakið í 180°C heitum ofni í 25 mínútur. Takið úr ofninum og látið aðeins kólna áður en deigið er skorið niður í jafnstórar sneiðar. Raðið þeim á bökunarpappír á bökunarplötu og setið aftur í ofninn í 10 mínútur eða þar til þær verða gullinbrúnar. Setjið á rist og kælið. Kökurnar eiga að vera þurrar og stökkar. Það má breyta til með þessar kökur með hnetum í staðinn fyrir möndlum. Einnig má nota trönuber.

Jólasúkkulaðikökur

Hér er uppskrift að ekta brownies sem hægt er að skreyta á mismunandi jólalegan hátt og taka með sér í vinnuna. Hægt er að skera kökurnar eins og jólatré, setja ferska ávexti á þær eða jafnvel blöndu af þurrkuðum ávöxtum. Fallegar súkkulaðikökur búa til skemmtilega jólastemmingu.

Uppskriftn ætti að gefa 12 kökur.

200 g dökkt súkkulaði, 70%
200 g smjör



Ítalskar biscotti eru frábærar kökur. Góðar með kaffi eða sætu víni.

4 egg
3 dl sykur
4 dl hveiti
1 tsk. lyftiduft

Til skreytingar:

Kakóduft
Þurrkaðar apríkósur, trönuber,
pekanhnetur, pistasiur
3 msk. hunang

½ tsk. kanill

Hitið ofninn í 150°C. Skerið súkkulaðið smátt og setjið í skál ásamt smjöri. Bræðið súkkulaðið og smjörið yfir smávegis af heitu vatni. Þegar súkkulaðið er bráðið eru eggin hrærð saman við og þar á eftir er sykrunum bætt saman við. Þá er hveitið og lyftiduftið hrært út í. Deigið á að vera kekkjalaust.



Súkkulaðikökur er hægt að skreyta á margvislegan máta.

Klæðið form sem er 25x35 cm með bökunarpappír. Hellið deiginu yfir þannig að yfirborðið verði slétt og fínt. Bakið í 20 mínútur og kælið síðan áður en kakan er skorin í jafnstóra bita. Blandið saman hnetum, þurrkuðum ávöxtum, hunangi og kanil í skál. Setjið blöndu ofan á hverja köku áður en hún er borin fram.

fastus.is



ER ALLT KLÁRT
fyrir jólahlaðborðin?



Verið velkomin í verslun okkar
Opíð virka daga kl. 8:30–17:00
Síðumúli 16 | 108 Reykjavík | Sími 580 3900 | fastus.is

FASTUS
Veit á vandaða lausn