

# VIÐ TÖKUM VEL Á MÓTI ÞÉR



JÓLA-  
HLAÐBORD



VEISLU-  
MATUR



VILLIBRÁÐA-  
VEISLA



JÓLA-  
BRUNCH







## JÓLAHLAÐBORÐ GRAND HÓTEL REYKJAVÍK



Jólahlaðborð Grand Hótel Reykjavík verður einkar hátíðlegt í ár og margar skemmtilegar uppákomur eru fyrir gesti.

Á föstudags- og laugardagskvöldum munu þau Guðrún Gunnarsdóttir og Jón Ólafsson flytja íslensk og erlend jólalög í Gullteigi á meðan stórsöngvarinn Bjarni Ara verður með glæsilega söngdagskrá í Hvammi og Setri. Þar mun hann meðal annars flytja vel valda jólasöngva og slagara með Frank Sinatra, Tom Jones og rokkkóngnum Elvis Presley. Þá mun hinn fjölhæfi tónlistarmaður Reynir Sigurðsson töfra fram jólatóna á píanó og víbrafón fyrir matargesti og eftir matinn geta gestir fært sig yfir í Gullteig og tekið snúning undir tónum hinnar óborganlegu hljómsveitar Hafrótar.

Sjálf jólahlaðborðið svignar undan lystugum kræsingum; jólalegum forréttum, köldum og heitum aðalréttum með tilheyrandi sósum og meðlæti, og girnilegu eftirréttahlaðborði sem er að hætti matreiðslumeistara hússins.

Jólahlaðborðið er á föstudags-, laugardags- og sunnudagskvöldum en einnig í hádeginu á föstudögum en það

hefst föstudaginn 15. nóvember og stendur til 22. desember. Hópar geta pantað jólahlaðborð aðra daga vikunnar.

Komið og njótið glæsilegs jólahlaðborðs og eigið ógleymanlega stund í góðra vina hópi.

**Pantanir í síma 514 8000.**



### JÓN ÓLAFSSON:

Hvert er þitt hlutverk í skemmtun ykkar Guðrúnar Gunnarsdóttur á jólahlaðborði Grand Hótel Reykjavík?

„Ég er undirleikari þeirrar ágætu söngkonu. Ef ég verð með míkrofón er ekki ólíklegt ég læði inn stöku kjanki eða rauli millirödd.“

Hvaða jólalag er í mestu dálæti hjá þér?

„Jólanáttburður Megasar.“

### GUÐRÚN GUNNARSDÓTTIR:

Með hvaða sniði verður söngskemmtun ykkar Jóns á jólahlaðborði Grand Hótel Reykjavík?

„Hún verður góð blanda af skemmtilegheitum og hátíðleika. Við Jón höfum þekkt í áratugi og höfum sennilega svipaðan smekk á jólalögum en íslensku jólalögin verða í meirihluta enda af nógu að taka. Það er í eðli okkar að segja sögur og hlæja hátt svo þetta verður skemmtilegur kokteill með hátíðlegu yfirbragði.“

Hvert er mest umbeðna óskalagið?

„Af minni reynslu eiga tvö lög sérstakan sess í jólahjörtum landans og það eru „Hvít jól“ og „Jólin allstaðar“. Þau

verða klárlega á prógramminu og Jón er flottur söngvari svo við reynum að syngja sem mest saman.“

Hvað kemur þér í jólaskap?

„Ég myndi segja smákökur og heitt súkkulaði. Það er eiginlega uppstaðan í fæðu heimilisins í desember. Ég veit að það er ekki alveg það hollasta en fyrir jólin má gera vel við sig, ekki satt?“

Hvaða jólalag er í mestu dálæti hjá þér?

„Af íslenskum jólalögum er það „Jólin allstaðar“ með Ellý og Vilhjálmí en ég á einnig annað uppáhalds jólalag sem er Ó, helga nótt í flutningi sænska stórsöngvarans Jössi Björling.“

### BJARNI ARASON:

Hvað ætlar þú að bjóða gestum jólahlaðborðsins upp á með þinni jóladagskrá?

„Ég mun syngja falleg og þekkt jólalög í bland við gamla, góða „standara“ með Frank Sinatra, Elvis Presley, Tom Jones og Bjarna Ara. Það er aldrei að vita nema Karen mæti á svæðið og ég mun ganga á milli borða og taka trompetinn með mér til að skemmta fólki og leyfa því að taka þátt.“

Hvað vilja gestir helst heyra með Bjarna Ara?

„Mest umbeðna óskalagið af mínum lögum er líklega Karen en Elvis er aldrei langt undan svo og ég sinni því líka. Af hans jólalögum er Blue Christmas vinsælast en ég syng vanalega íslensku útgáfuna sem við Björgvín Halldórsson sungum um árið og kallast Einmana um jólin.“

Hvaða jólalag kemur þér í jólaskap?

„It's the most wonderful time of the year með Johnny Mathis kemur mér alltaf í jólastuð en einnig White Christmas og The Christmas Song.“

Ferðu snemma í jólaskap?

„Ég er kominn í bullandi jólaskap og jólabúning um miðjan nóvember þegar ljósin fara að lífga upp á skammdegið og jólalög byrja að heyrast í útvarpinu. Þá er ofboðslega gaman að skemmta fólki í sal Grand Hótel Reykjavík því þangað koma yndislegir gestir með það eitt í huga að skemmta sér og hafa gaman.“





## JÓLA BRUNCH Á GRAND HÓTEL REYKJAVÍK

Jólabrunchinn á Grand Hótel Reykjavík er hinn hátíðlegasti og borðið er hlaðið kræsingum og þar geta allir fundið eitthvað við sitt hæfi. Fjölskyldan er höfð í fyrir-rúmi og reynt er að sjá til þess að hún geti átt notalegar stundir saman.

Börnin geta dundað sér við að skreyta piparkökur, púslað og litað í sérútbúnu jólahorni þar sem er barnagæsla. Jólaveinar koma í heimsókn og skemmta börnunum, fara í leiki og syngja jólalög og gefa börnunum lítinn glaðning úr pokum sínum.

Á brunch hlaðborðinu eru yfir 20 girnilegir réttir. Þar má nefna heimabakað brauð, salöt og álegg, ommelettur, eggjærur og egg benedict. Þarna má líka finna síldarsalöt, reykt nautatungusalat, reyklaxakonfekt, hunangsgljáðar kalkúnabringur, kryddlegin lambalæri og karamellaðan hamborgarhrygg.

Meðlætið er meðal annars sykurbúnaðar kartöflur, heimalagað volgt rauðkál, eplasalat, grænar baunir og heitar sósar svo eitthvað sé nefnt.

Eftirréttirnir eru lagaðir af bökurum hótelsins og vinsælast er volga súkkulaðikakan og ris a la mande.



## NÆSTUM ÞVÍ BESTI MATUR Í HEIMI

Glæsilega skötuveislan á Grand Hótel Reykjavík er árlegur viðburður á Þorláksmessu. Ljúffengar og íslenskar veitingar verða í boði og Guðni Ágústsson, fyrrverandi landbúnaðarráðgjafi, mun stýra veislunni eins og á síðasta ári.

Skötuveislan sló rækilega í gegn í fyrra og verður að sjálf-sögðu endurtekin í ár. Glæsilegar og fjölbreyttar kræs-ingar verða á boðstólum og eins og á síðasta ári verður Guðni Ágústsson, fyrrverandi landbúnaðarráðgjafi, veislustjóri. Að sögn Guðna tókst veislan sérstak-lega vel. „Ég stýrði skötuveislunni á hótelinu í fyrsta skipti þá og var þetta einstaklega glæsileg veisla. Hún dreifðist um marga sali hótelsins sem voru fullir af skemmtilegu fólki. Stemningin var virkilega góð og mikil gleði í húsinu.“

Hlutverk Guðna er fjölbreytt að eigin sögn. „Hlutverk mitt er meðal annars að stýra veislunni og sjá til þess að allt gangi snurðulaust fyrir sig. Síðan læt ég nokkrar skemmtilegar sögur flakka og tala auðvitað vel um skötuna og heilagan Þorlák sem var mestur Skálholtsbiskupa.“

### VEL KÆST SKATA ER LOSTÆTI

Sjálfur er Guðni mikill skötuunnandi en hann hefur ekki alltaf kunnað að meta hana. „Það var ekki mikil hefð fyrir skötunni á æskuheimili mínu á Brúnastöðum þegar ég ólst upp enda þótti hún ekki merkilegur matur í þá daga. Hún var þó elduð en ekki get ég sagt að mér hafi þótt hún góð. Ég fúlstaði við henni sem strákur en í dag er þetta einhver besti matur sem maður fær. Vel kæst skata með guðaveigum er lostæti.“

Vinsældir skötunnar hafa aukist jafnt og þétt undanfarin ár og er hún nú órjúfan- legur hluti jóllanna. „Fjölskyldur, vinir og samstarfsfólk hlæja saman og borða þennan þjóðarrétt Íslendinga og svo hefst helgi- haldið og blessuð jólin.“

Það er gaman að sjá unga fólk sem kann að meta þennan sið sem er orðinn jafn sjálfsagður og þorablótin. Þetta er af- bragðs skemmtileg hefð sem hefur myndast hér á landi. Það er

## VIÐBURÐADAGATAL 2013 GRAND HÓTEL REYKJAVÍK

### OKTÓBER

#### Villibráðardagar 4.-6. október

Úlfar Finnbjörnsson, villibráðarsérfræðingur matreiðir.

#### Grand rómantík

18. - 19. og 25. - 26. október.

Brunch alla sunnudaga í október.

### NÓVEMBER

#### Grand rómantík

Helgarnar 1.- 2. og 8. - 9. nóvember.

#### Jólahlaðborð hefst 15. nóvember.

Jólahlaðborðin verða á fimmtudögum, föstudögum, laugardögum og sunnudögum. Guðrún Gunnars og Bjarni Ara skemmta á föstudags- og laugardagskvöldum.

#### Jólabrunch byrjar 17. nóvember

### DESEMBER

#### Jólahlaðborð

Jólahlaðborðin verða á fimmtudögum, föstudögum, laugardögum og sunnudögum. Guðrún Gunnars og Bjarni Ara skemmta á föstudags- og laugardagskvöldum.

#### Jólabrunch alla sunnudaga í desember.

#### Skötuveisla á Þorláksmessu, 23. desember.

#### Galadinner á gamlárskvöldi.



líka gaman að sjá nútíma Íslendinga feta í fótspor feðra sinna og mæðra og að jafn glæsilegt hótél og Grand Hótel Reykjavík skuli vera svo grand á því að sýna sjómönnum, þjóðinni og Þorláki þann heiður.“

Skötuveislan stendur yfir frá kl. 11-14 á Þorláksmessu.





## FITNESSKLATTAR

335 gr speltmjöl  
15 gr matarsódi  
5 gr salt  
2.5 gr kanill  
400 gr smjör  
175 gr hrásykur  
200 gr púðursykur  
500 gr haframjöl  
4 stk egg  
Vanillusykur eða dropar eftir smekk  
Sesamfræ 40 gr  
Graskersfræ 40 gr  
Hnetur 40 gr  
Sólblómafræ 40 gr  
Hörfræ 40 gr  
Súkkat 40 gr  
Rúsínur 40 gr

Má vera minna af fræjum eða meira, eitthvað sem hægt er að leika sér með.

Allt sett í skál og hrært saman. Síðan er efninu rúllað upp og skorið niður í 70 gr bollur og þær klappaðar niður á plötu, ca. 30 stk.

Bakið í 10-12 mín við 180 gráður.



Ingibergur Sigurðsson bakari á Grand Hótel Reykjavík

## ALLT BAKAÐ Á STAÐNUM

Bakari Grand Hótel Reykjavík töfrar fram dýrindis kökur og brauð fyrir gesti á hverjum degi og bakar allt á staðnum.

„Við leggjum upp með heimalagað hér á hótelinu og allt okkar meðlæti, brauð, kökur og eftirréttir er bakað hér á staðnum,“ segir Ingibergur Sigurðsson, bakari.

Ingibergur sér einn um baksturinn á staðnum en segist þó fá aðstoð þegar mikið liggur við. „Við vinnum mikið saman, ég og Mæja smurbrauðsdama hjálpumst að ásamt því að kenna nemum handtökin í bakstri, kökuskreytingum og smurbrauðsgerð. Við smyrjum allt sjálf og bökkum til dæmis fyrir hina ýmsu viðburði hér eins og efridrykkjur, ráðstefnur, fundi, ættarmót og brúðkaup. Allt „hjemmelavet“ eins og sagt er,“ segir Ingibergur.

„Við bjóðum upp á marga möguleika í veitingum sem fólk getur valið úr þegar halda á t.d. veislu eða fund. Við notum alltaf besta fánlega hráefni í alla okkar veitingar og við vinnum allt í samvinnu við viðskiptavininn og reynum eftir fremsta megni að koma til móts við séróskir. Það eru fáar óskir óyfirstíganlegar.“



## FYRSTA FLOKKS RÁÐSTEFNUHÓTEL

Á Grand Hótel Reykjavík er lögð mikil áhersla á fyrsta flokks þjónustu, veitingar í hæsta gæðaflokki og umhverfisvæna rekstrastefnu. Hótelinu er stærsta og glæsilegasta ráðstefnuhótel landsins með áralanga reynslu í skipulagningu á minni og stærri ráðstefnum, fundum og veislum af ýmsu tagi.

Grand Hótel Reykjavík er sérlega fallett hótel í rólegu umhverfi nálægt útivistarsvæðinu í Laugardal. Hótelinu er fyrsta flokks ráðstefnuhótel með 311 herbergjum, 14 ráðstefnu- og veislusölum, heilsulind og veitingastaðnum Restaurant Grand.

„Sumarið 2007 tókum við í notkun nýjan 14 hæða turn sem tengdur er við hótelið með glerbyggingu. Þar er móttakan og anddyrið ásamt Miðgarði,“ segir Ingólfur Kristinn Einarsson hóteltjóri. Í nýbyggingunni bættust við 209 herbergi sem öll er rúmgóð og vel útbúin líkt og eldri herbergin. „Almennt eru herbergin um 27,5 til 50 fm, með stóru baðherbergi sem bæði er með baðkari og sér sturtuklefa og hita í gólf. Herbergin eru fallega innréttuð með öllum nútíma þægindum og fríu internet sambandi“, upplýsir Ingólfur og bendir á að á 13. hæð séu tvær glæsilegar forsetasvitur.

Í turninum eru einnig tvö fundarherbergi með óviðjafnanlegu útsýni og tveir veislusalir og ekki amalegt að ræða þar málin.

### TILVALIÐ FYRIR RÁÐSTEFNUR

„Hótelinu er stærsta ráðstefnuhótel landsins og leggjum við mikla áherslu á að geta tekið á móti bæði stórum og smáum hópum við öll tækifæri,“ segir Ingólfur.

Á hótelinu eru 14 ráðstefnusalur og fundarherbergi sem taka frá tveimur og upp í 470 manns í sæti. Stærsti salurinn Gullteigur er 345 fm. Að sögn Ingólfs eru salirnir búnir nýjasta og fullkomnasta tæknibúnaði.

Við eigum stóran hlut í funda- og ráðstefnumarkaðnum og í gegnum hótelið fer að meðaltali rúmlega 200 þúsund manns á ári, bæði innlendir og erlendir gestir sem nýta sér aðstöðu okkar og veitingar.

### STÖÐUGAR ENDURBÆTUR

„Við höfum verið í gríðarlega miklum endurbótum og breytingum á hótelinu á þessu ári bæði á fundar- og veitingaráðstöðunni, segir Ingólfur. „Það er búið að endurnýja eldri hluta hótelsins nánast að ölu leiti og ráðstefnumóttökunni í gegn og setja inn nýjar og glæsilegar innréttingar. Gamli veitingastaðurinn var allur tekinn í gegn og nýr veitingastaður

Ingólfur Kristinn Einarsson, hóteltjóri á Grand Hótel Reykjavík.



opnaður með breyttum áherslum. Samhliða opnuðum við nýjan og glæsilegan bar og koniáskstofu, Torfastofu, sem skýrð er í höfuðið á einum ástkærasta samstarfsmanni sem nú er fallinn frá. „Við erum stöðugt að laga og bæta fundaráðstöðuna á hótelinu og stærsti ráðstefnusalurinn okkar Gullteigur hefur nú fengið faglega upplýftingu eftir breytingarnar. Þar eru komin ný teppi, gardínur og húsgögn og er andrúmsloftið allt annað í salnum. Við erum ekki hætt því framundan eru áframhaldandi endurbætur og stækkanir.“

### EIN GLÆSILEGASTA HEILSULIND Í REYKJAVÍK

Fyrir rúmu ári síðan var opnuð glæsileg heilsulind á hótelinu, Reykjavík Spa, þar sem í boði eru ýmsar heilsu- og snyrti-meðferðir í notalegri spa aðstöðu með heitum pottum og gufubaði. Þar er einnig líkamsræktarsalur sem hótलगestum er frjálst að nota að vild.

### EINA SVANSVOTTADA HÓTELIÐ Í REYKJAVÍK

Við viljum vera í fararbroddi og öðrum fyrirmynd þegar kemur að umhverfismálum. Grand Hótel Reykjavík hlaut vottun Svansins á síðasta ári, en Svanurinn er opinbert umhverfismerki Norðurlandanna.

„Við reynum eftir fremsta megni að lágmarka heildarumhverfisáhrif frá starfsemi, vinnum markvisst að lágmarkun orku- og vatnsnotkunar og kaupum inn vistvænar og lífrænt ræktaðar vörur,“ segir Ingólfur og bendir á að auk þess sé allur úrgangur frá starfsemi hótelsins flokkaður og enduruninn.

Einnig fengum við staðfestingu frá Vottunarstofunni Tún á síðasta ári um að hótelið uppfylli reglur um meðferð lífræna matvæla við framreiðslu á lífrænum hluta morgunverðar. Með þessari vottun var brotið blað í sögu vottunar lífrænnar framleiðslu héraðs þar sem hótelið varð fyrsta íslenska fyrirtækið til að hljóta vottun á lífrænni veitingaþjónustu. Umhverfisverðlaun Ferðamálastofu fengum við svo afhent á síðasta ári.

### ÞAÐ BESTA Í MAT OG DRYKK

„Matur og þjónusta er okkar aðalsmerki og við höfum fjölbreytilegt úrval hópamatseðla sem hentar við hin ýmsu tilefni,“ upplýsir Ingólfur. Við leggjum okkur fram við að vera með faglegar veitingar unnar úr besta fánlega hráefninu. Í veitingadeildinni starfar fagmenntað starfsfólk sem vel kann til verka. Á hótelinu er fyrsta flokks „a la carte“ veitingastaður, Restaurant Grand. Þar má gæða sér á íslenskum sjávarréttum sem og alþjóðlegum réttum, snæða léttan hollan hádegisverð eða fjögurra rétta veislumáltíð. Á vínseðli er úrval sérvalinna vína.

Hótelinu hefur til margra ára séð um skipulagningu á ráðstefnum og fundum og aðstoðað við skipulagningu á veislum af ýmsu tagi. Þar má nefna ársátíðir, afmæli, brúðkaup, fermingar, útskriftir og ættarmót auk viðburða eins og efridrykkju. Það er umfangsmikið starf að sjá um veitingarna fyrir alla þessa viðburði. Við gerum það með bros á vör.





## GRAND RÓMANTÍK FYRIR ÍSLENSK HJÖRTU

Rómantíkin svífur yfir vötnum á Grand Hótel Reykjavík í október og nóvember þar sem ástfangin pör fá að njóta aðeins þess besta.

Hver vill ekki eiga notalega stund af í heillandi hótélheimi með ástinni sinni, sofa út í dýrindis dúnmjúku hótélrúmi og eiga rómantíska helgi með tilheyrandi dekki og sælkerafæði?

Grand rómantík er sérstaklega hugsuð fyrir Íslendinga í rómantískum hugleiðingum og það er hægt að láta draumana rætast. Innifalið í Grand rómantík er gisting fyrir parið í svokölluðu superior-herbergi, fjögurra rétta máltíð undir lifandi rómantískri tónlist, morgunverður og aðgangur að heilsulindinni í Reykjavík Spa. Allt þetta á aðeins 33.700 krónur fyrir parið.

Superior-herbergin eru glæsileg og nýuppgerð, rúmgóð og fallega innréttuð í norrænum, nýtískulegum stíl og útbúin flatskjá, skrifborði, baðkari og steypibaði. Mikill metnaður er lagður í þægindi og glæsileika til þess eins að gestum líði sem best.

Þá er dásamlegt fyrir par að klæðast baðslopp og inniskóm til að eiga dekurstund í Reykjavík Spa. Aðgangur felur einnig í sér handklæði og afnot af heitum potti, gufubaði, infrarauðum saunaklefa og annarri aðstöðu. Gestir á Grand rómantík fá 15 prósentu afslátt af þjónustu í Spa-inu sem panta þarf með fyrirvara.

Á matseðli Grand rómantíkur er forrétturinn appelsínu- og kanilgrafin önd með fennelsalati og rauðlaukssultu, humar og hörpuskel með vatnakarsa, dillsósu og límónu sem milliréttur. Aðalrétturinn er svo nautalund með rós-marínkartöflu, rauðrófum, villisveppum og madeirasósu, og eftirrétturinn er unaðsleg rjómasúkkulaðimús með hindberjum og karamellusósu.

Vilji gestir gista auka rómantíska nótt kostar hún aðeins 16.700 krónur. Einnig er hægt að koma í rómantískan kvöldverð og sleppa gistingu. Ef gist er á laugardegi til

sunnudags er dásamlegt að njóta þess að sofa út og fá sér ljúffengan „brunch“ í stað morgunverðar fyrir aðeins 2.500 krónur á mann.

Mörg pör hafa fengið Grand rómantík sem gjafabréf og hefur það vakið mikla lukku.

Grand rómantík verður á föstudags- og laugardagskvöldum frá 18. október til 9. nóvember.

Bókið á [www.grand.is](http://www.grand.is) eða í síma 514 8000.



## EIN GLÆSILEGASTA VEISLA ÁRSINS

Villibráðarhlaðborðið á Grand Hótel Reykjavík hefur á skömmum tíma skipað sér sess sem ein glæsilegasta veisla landsins. Boðið verður upp á úrval villibráðaréttu undir stjórn Úlfars Finnbjörnssonar matreiðslumeistara.

Þriðja árið í röð býður hótelið til stórglæsilegrar villibráðarveislu í samvinnu við meistarakokkinn Úlfar Finnbjörnsson. Góð aðsókn hefur verið undanfarið tvö ár að sögn Úlfars og

mikil ánægja með veitingarnar enda ekki margir staðir sem bjóða upp á svo glæsilegt og fjölbreytt villibráðarhlaðborð. „Veitingarnar vekja alltaf jafn mikla lukku enda mikið í þær lagt. Ég sé sjálfur um að setja matseðilinn saman og elda með kokkunum á hótelinu. Við erum búin að sanka að okkur hráefni í langan tíma og gestir geta því búist við stórkostlegum kræsingum í október.“ Einungis tvö villibráðarkvöld eru fyrirhuguð en ef aðsóknin verður góð verður hugsanlega þriðja kvöldinu bætt við að sögn Úlfars.

Gera má ráð fyrir mörgum spennandi og gómsætum réttum á hlaðborðinu. Úlfar segir þó ómögulegt að greina frá endanlegum matseðli strax enda ráðist hann af því hráefni sem sé í húsi hverju sinni. „Við munum bjóða upp á nær alla villibráð sem veiða má hér á landi ásamt úrvali af erlendri villibráð. Þetta verða því um 20-30 kaldir réttir og 6-8 heitir réttir. Í raun er erfitt að birta matseðilinn fyrr en nokkrum dögum fyrir stóra daginn.“

### HOLL OG FITUSNAUÐ VILLIBRÁÐ

Meðlætið verður að venju fjölbreytt og gott. „Við munum bjóða upp á ýmis konar salöt, bakað og soðið grænmeti og úrval af sósum. Ég hef einnig verið að týna villta sveppi síðustu vikurnar sem ég nýti í margs konar meðlæti.“

Að sögn Úlfars er alls konar fólk sem sækir villibráðarhlaðborðið. „Hingað kemur fólk á öllum aldri. Í raun er þetta hópur fólks sem hefur gaman af mat og hefur dálæti á villibráð. Enda er íslensk villibráð einn hollasti matur sem völ er á, bæði næringarríkur og fitusnaður og inniheldur auðvitað engin viðbótarefni. Það mun ekkert toppa þetta í ár, þetta verður sko hlaðborðið með stóru H-i.“

Villibráðarhlaðborðið verður dagana 4.-5. október og hefst kvöldið á fordrykk.





## SÍTRUS MARINERAÐUR LAX MEÐ KRABBA- OG PIPARRÓTARRJÓMA

1 flak af lax (roðflett og beinhreinsað)  
Börkur af 1 appelsínu (fínn rifinn)  
Börkur af ½ sítrónu (fínn rifinn)  
Börkur af ½ lime (fínn rifinn)  
Börkur af ¼ greip (fínn rifinn)  
85 gr góðu sjávarsalti t.d. fleur de sel eða Maldon salt  
2 msk sykur  
1 msk sítrónupípar

Snyrtið flakið og takið mest af fitunni af (brúni hlutinn)

### Fyrir marineringu

Blandið öllu saman í skál og brjótið upp alla kekki. Setið plastfilmu í bakka sem laxaflakið passar í og stráið helmingnum af saltblöndunni á filmuna. Leggið laxinn ofan á saltið og stráið afganginum af saltblöndunni á flakið. Pakkið laxinu í plastfilmu og þristið létt á. Kælt í rúma þrjá tíma.

Gott er að bera fram með þessu piparrótarsósu, blandað salat með kryddjurtum, t.d. dilli, kerfilli og nýbökuðu brauði.



## HINDBERJA FRAUÐ

250 gr. hindberjamauk úr ferskum eða frosnum berjum  
4 blöð matarlím  
40 ml hindberjasafi  
2 stk. eggjahvítur  
90 gr sykur  
150 ml léttþeyttur rjómi

Matarlímið er leyst upp í hindberjasafanum og sett út í hindberjamaukið. Blandan er látin taka sig aðeins. Eggjahvítu og sykri er þeytt saman og blandað út í hindberjablönduna í tveimur skömmtum. Léttþeyttum rjóma er svo bætt saman við í lokin.

## SKYR FRAUÐ

500 gr skyr  
75 gr sykur  
85 gr aðalbláber  
2 dl rjómi þeyttur  
½ rjómi heitur  
4 stk matarlím

Skyr, aðalbláber og sykur er sett í matvinnsluvél. Matarlímsblöð leyst upp í heita rjómanum og svo öllu blandað saman. Þeytta rjómanum er blandað saman við skyrblönduna. Það er gott að bera fram með þessu blönduð fersk ber og þeyttan rjóma.

Uppskriftir frá Hauki Gröndal matreiðslumeistara á Grand Hótel Reykjavík

## RESTAURANT GRAND



Glænýr veitingastaður opnaði nýlega á Grand Hótel Reykjavík. Þar er boðið upp á evrópska matargerð úr íslensku hráefni.

„Við opnuðum glænýjan veitingastað nýverið, Restaurant Grand. Aðaláherslan er á evrópskt eldhús með íslensku hráefni,“ útskýrir Haukur Gröndal, matreiðslumeistari. Haukur lofar dýrindis veitingum á nýja staðnum.

„Við verðum með spennandi samsuðu af alls konar réttum og leggjum okkur fram um að nota íslenskt hráefni. Evrópskt eldhús gengur út á góðan og fallega framsettan, alvöru mat en við munum skipta út matseðlum tvisvar til fjórum sinnum á ári, í takt við árstíðirnar. Þannig verður alltaf það ferskasta í boði og það besta sem fáanlegt er.“

Restaurant Grand tekur milli 70 og 80 manns í sæti. Staðurinn er opinn í hádeginu þar sem boðið er upp á létt og heilsusamlegt hlaðborð, alla virka daga en á kvöldin verður a la carte matseðill.

„Við stílum inn á heilsusamlega rétti í hádegishlaðborðinu, kjöt og fisk, heitan grænmetisrétt og sjö til átta forrétti, sem samanstanda af ýmsum salötum og fleiru. Einfaldlega þægilegur og góður hádegismatur. Á kvöldin



Matreiðslumeistararnir á Grand Hótel Reykjavík.

tekur við önnur stemming með a la carte þjónustu og þá verðum við einnig með samsetta matseðla með 3 til 6 rétti. Það ættu allir að finna eitthvað við sitt hæfi hjá okkur.“

## SLAKAÐ Á Í FALLEGU UMHVERFI



Í Reykjavík Spa er svo sannarlega hægt að slaka á, fara í nudd og nýta sér fjölbreytilegt úrval af heilsu- og snyrtimeðferðum. Meðal annars Reykjavík Spa nudd sem er græðandi heildræn nuddmeðferð með áhrif frá Hawaii.

Reykjavík Spa er glæsileg heilsulind á Grand Hótel Reykjavík. „Við bjóðum upp á alla almenna snyrtingu, nudd og dásamlega spa-aðstöðu. Við leggjum ríka áherslu á afslappað andrúmsloft og viljum þjónusta gesti okkar af kostgæfni,“ segir Aðalheiður Ósk Þorleifsdóttir, Allý, rekstrarstjóri Reykjavík Spa sem er í eigu hótelsins og töluvert nýtt af gestum þess. „Skiptingin milli Íslendinga og útlendinga er nokkuð jöfn,“ segir Allý og áréttir að snyrti- og nuddstofan ásamt spa-inu séu fyrir alla, ekki eingöngu hótलगesti. Líkamsræktarstöðin á staðnum sé hinsvegar ætluð hótél- og ráðstefnugestum.

### VINSÆLT FYRIR HÓPA

Í Reykjavík Spa er hægt að slaka á, fara í nudd og nýta sér fjölbreytilegt úrval af heilsu- og snyrtimeðferðum. „Við erum með tvo heita potta, saunu (blautgufu) og infrarauðan saunaklefa. Á snyrtistofunni eru sex rúmgóð herbergi þar sem starfsfólk okkar kappkostar að veita viðskiptavinum bestu þjónustu hverju sinni. Þá erum við einnig með yndislega falllegt og róandi hvíldarsvæði með kertaljósom og arineldi,“ lýsir Allý brosand.

Spa-ið er afar vinsælt meðal hópa. „Við fáum til okkar vinahópa, saumaklúbba, pör og ekki síst hópa sem eru að steggja og gæsa,“ segir Allý.

Gjafabréfin frá Reykjavík Spa eru einnig vinsæl. „Enda eru þau snilldargjöf við hvaða tækifæri sem er. Dekur er eitthvað sem margir þurfa á að halda í öllu áreiti nútímans. Með því getur fólk horfið stutta stund frá skarkalanum og notið rólegheita, yls og afslöppunar,“ segir hún og bendir

jafnframt á að dekið sé eftirsótt hjá brúðhjónum og jafnvel þeim sem eru á leið á árhátíð og vilja gera vel við sig á undan.

### ÁHRIF FRÁ HAWAII

Nýjasta viðbótin á Reykjavík spa er nudd sem við tengjum við nuddmenningu Hawaii-búa. Þessar tvær eyjar eiga margt sameiginlegt og tilvalið að innleiða áhrif frá þeirra nuddmenningu yfir til okkar. Þetta nudd er græðandi heildræn nuddmeðferð sem byggir á fjölbreyttum aðferðum. Nuddarar nota lófana, framhandleggina, fingur, hnúa og jafnvel olnboga til að nudda, hnoða, þrýsta en einnig vinnum við með bæði hið innra og ytra.

Hawaii-búar, eins og fleiri menningarhópar, trúá að alheimurinn sé fullur af orku. Þessi orka er kölluð MANA. Þeir telja einnig að allir og allt sé tengt hvað við annað í gegnum þessa orku,“ segir Allý og bætir við að lokum: „Reykjavík Spa nuddið er allt í senn; mjúkt, flæðandi, kröftugt, ánægjulegt og tilfinningaríkt.“ og er blanda af því besta sem við bjóðum upp á í nuddmeðferðum.

Nánari upplýsingar er að finna á [www.reykjavikspa.is](http://www.reykjavikspa.is), á Facebook og í síma 514-8090.







Gylfi Freyr Guðmundsson, aðstoðarhótelstjóri á Grand Hótel Reykjavík

## GÓÐ ÁHRIF Á UMHVERFIÐ OG REKSTURINN

Góð umgengni gagnvart umhverfinu er lykilatriði í ábyrgum rekstri fyrirtækisins og með Grænu bókhaldi og stöðugum umbótum er hægt að lágmarka umhverfisáhrif starfseminnar. „Græna bókhaldið var tekið upp samhliða innleiðingu norræna umhverfismarkisins Svansins sem gekk í gegn í fyrra,” segir aðstoðarhótelstjórinn Gylfi Freyr Guðmundsson, en Grand Hótel Reykjavík er fyrsta stóra hótél landsins sem hlýtur Svansvottun.

Græna bókhaldinu er að finna yfirlit yfir allt sem snýr að rekstrinum; öll innkaup, ásamt efnis-, orku- og vatnsnotkun.

Þar er sömuleiðis haldið utan um hversu hátt hlutfall af þeim vörum sem keyptar eru inn eru vottaðar. „Þá erum við með yfirlit yfir allt sorpið okkar sem við flokkum að minnsta kosti í tólf flokka. Árið 2011 vorum við með 100 % óflokkað sorp en í dag er það komið niður fyrir 30 %. Gott yfirlit er yfir helstu tegundir og magn af mengandi efnum og hvernig þeim er fargað. Fyrir utan hversu jákvætt þetta aðhald er fyrir umhverfið þá felst einnig í því umtalsverður sparnaður enda kostnaðarsamt að henda óflokkuðu sorpi,” segir Gylfi. Í bókhaldinu er líka yfirlit yfir heildarfjölda gesta, fjölda gistinátta og annað sem gagnast við tölulegan samanburð. „Við skilum uppgjöri ársfjórðungslega og getum meðal annars reiknað út nýtingu vatns, rafmagns og efna á hvern fermetra og hótélgest. Bókhaldið veitir því gríðarlega mikið aðhald og gefur okkur góða yfirsýn yfir stöðuna hverju sinni og auðveldar inngrip þegar þess gerist þörf,” segir Gylfi.



Í kjölfar af afhendingar Svansvottunarinnar var ákveðið að ganga skrefinu lengra og bjóða upp á hluta af morgunverðarhlaðborðinu með lífrænum vörum sem er vottað af Vottunarstofunni Túni.

Tún er faggild eftirlits- og vottunarstofa fyrir lífræna og sjálfbæra framleiðslu. „Hún hefur tekið út allt ferlið frá því að varan kemur inn á hótelið, hvernig hún er borin á borð og hvernig gengið er frá henni.”

Grand Hótel Reykjavík er eina hótelið á landinu þar sem að rafsegulmengun er haldið í algeru lágmarki. „Þegar hótelið var stækkað og turninn byggður var allt burðavirkið tengt við bergfestur sem ná sex metra undir hótelið. Það var boruð 80 metra djúp hola sem var fyllt með koparvír og steipt utan um hana með leiðandi steypu. Rafkerfið og allar lagnir voru tengdar við þessa jarðtengingu þannig að öll rafsegulmengun er nú leidd beint niður í jörðina. Það minnkar rafsegulsviðið á hótelinu svo um munar. Samkvæmt stöðlum ætti rafsegulmengunin að vera undir átta milligásam á fermeter en hjá okkur er hún 0,6, upplýsir Gylfi.

Hótelið er jafnframt það fyrsta í heiminum til að bjóða hótélgestum að skila inn gömlum, biluðum og ónýtum raftækjum til endurnýtingar og hafa gestir og starfsfólk hótelsins hefur nýtt sér þessa þjónustu í auknum mæli. „Fyrirtækið Græn framtíð sækir raftækin til okkar og reynir eftir fremsta megni að endurnýta þau. Tækin eru lagfærð eða notuð í varahluti og síðan er þeim að mestu komið út fyrir landsteinanna, þar sem þeirra er þörf.

Viðskiptavinir hótelsins hafa lýst ánægju sinni með umhverfisstefnunni og þeir sem koma hingað geta nú verið þess fullvissir að þeir skilja eftir sig eins lítið umhverfispor og mögulegt er.”

Árangur hótelsins í umhverfismálum hefur víða hlotið athygli og á síðasta ári var því veitt Umhverfisverðlaun Ferðamálastofu. Í umsögn sagði meðal annars vottunin væri nánast fullkomin trygging þess að hótelið uppfyllti allt það sem þarf til að verðskulda Umhverfisverðlaunin og hefur skapað sér sérstöðu og fest sig í sessi sem ferðaþjónustufyrirtæki í fararbroddi í umhverfismálum á Íslandi.

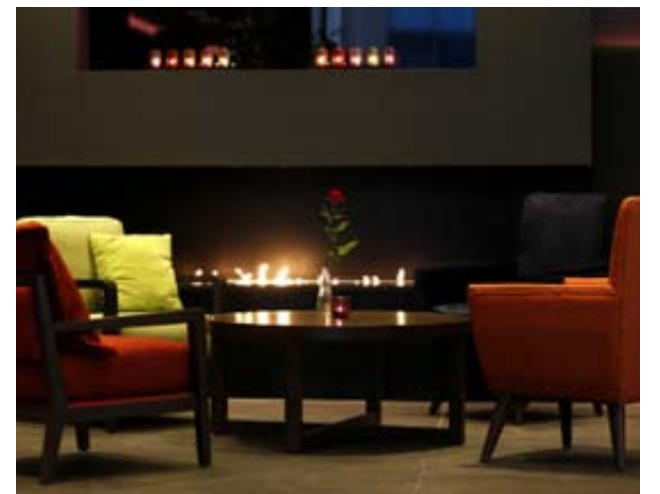
„Við erum stærsta hótél landsins og við viljum vera hvatning fyrir önnur minni fyrirtæki til að fara inn á sömu braut. Fyrst við gátum þetta ættu aðrir að geta það líka, segir Gylfi að lokum.”



Sölu- og markaðsdeild Reykjavíkurhótelanna: Aðalheiður E. Ásmundsdóttir, markaðsstjóri, Þórdís Hrönn Pálsdóttir, sölustjóri og Kristín Valgeirsdóttir, verkefnastjóri MICE.



Sölullétrur í ráðstefnudeildinni ásamt ráðstefnustjóra og veitingastjóra.



Notarlega stemning í Torfastofu.

## ÍSLANDSHÓTEL ÞJÓÐNAR ÖLLUM HÓPUM

Fyrirtækið Íslandshótel hf. var stofnað árið 2012 við samruna Reykjavíkurhótelanna og Fosshótelanna auk nokkurra fasteignafyrirtækja sem hótélín voru rekin í.

### FOSSHÓTEL

Fosshótel var stofnað árið 1996 en í dag eru Fosshótélín keðja af 10 hótélum hringinn í kringum landið. Hótélín eru ýmist heilsárshótel eða sumarhótel. Tvö Fosshótel eru í Reykjavík, Fosshótel Baron og Fosshótel Lind, Fosshótel Reykholt á Vesturlandi, Fosshótel Vestfirðir á Patreksfirði, á norðurlandi eru þrjú hótél og á suðaustur hluta landsins eru fjögur hótél. Fyrirtækið hefur einsett sér að vera með virka gæðastefnu sem skilar sér beint til viðskiptavinarins á þann hátt meðal annars að upplifun hans af landi þjóð verður jákvæð og ánægjuleg.

### REYKJAVÍKURHÓTELIN

Reykjavíkurhótélín voru stofnuð árið 1992 og eru þau keðja af þremur hótélum í Reykjavík; Grand Hótel Reykjavík, Hótel Reykjavík Centrum og Best Western Hótel Reykjavík.



Grand Hótel Reykjavík sem er í stærsta ráðstefnuhótel landsins með 312 herbergi, 15 ráðstefnusali, veitingastaði, bistrobar og glæsilega líkamsræktaraðstöðu Reykjavík Spa. Hótel Reykjavík Centrum telur 89 herbergi, tvo ráðstefnusali, veitingúsið Fjalaköttinn og barinn Uppsali auk fjögurra íbúða við Grjótagötu. Best Western Hótel Reykjavík er þriggja stjörnu 79 herbergja hótél á Rauðarárstíg.

### EIGENDUR OG STJÓRN

Ólafur Torfason og fjölskylda eru yfir 90% eigendur Íslandshótelanna og er Ólafur Torfason stjórnarformaður félagsins.

### Stjórn Íslandshótelanna skipa:

Ólafur Torfason, stjórnarformaður.  
Signý Guðmundsdóttir, meðstjórnandi GJ Travel.  
Reynir Karlsson, Hrl, meðstjórnandi.  
Framkvæmdastjóri Íslandshótelanna er Davíð T. Ólafsson.



## HAPPY HOUR

Happy Hour í Miðgarði alla daga frá kl. 17:00 til 19:00.

Allir eru velkomnir á hamingjustundina í Miðgarði. Tilvalið fyrir vini, vínahópa, vinnufélaga að setjast niður eftir annasaman dag og slaka á í glæsilegum Miðgarði og njóta stundarinnar með góðum drykk.

Helmings afsláttur er á öllum drykkjum á barnum.





# JÓLAHLAÐBORD

## GRAND HÓTEL REYKJAVÍK

### I. JÓLAHLAÐBORD Í GULLTEIGI

föstudags- og laugardagsvöld  
Guðrún Gunnarsdóttir og Jón Ólafsson  
flytja vinsæl íslensk og erlend dægur- og jólalög

### II. JÓLAHLAÐBORD Í HVAMMI OG SETRI

föstudags- og laugardagsvöld  
Jólasveifla með Bjarna Ara.

Fullorðnir **10.400 kr.**, börn 6-12 ára **5.600 kr.**, 0-5 ára **frítt**  
Eftir skemmtanirnar leikur Hljómsveitin Hafrót fyrir dansi inn í Gullteig

#### VILTU BÆTA VIÐ GISTINGU?

Gisting í tveggja manna  
herbergi með morgunverði.

Verð **14.400 kr.**

#### DAGSETNINGAR Á JÓLAHLAÐBORDINU

15. - 17. nóv.  
22. - 24. nóv.  
29. nóv. - 1. des.  
6. - 8. des.  
13. - 15. des.  
20. - 22. des.

### III. JÓLAHLAÐBORD Í HÁDEGINU á föstudögum.

Fullorðnir **5.900 kr.**, börn 6-12 ára **2.800 kr.**, 0-5 ára **frítt.**

### IV. JÓLAHLAÐBORD á fimmtudags- og sunnudagskvöldum.

Fullorðnir **8.900 kr.**, frítt fyrir 12 ára og yngri.

### V. JÓLAHLAÐBORD FYRIR HÓPA (50 EÐA FLEIRI) á virkum dögum.

Fullorðnir **8.900 kr.**, frítt fyrir 12 ára og yngri.

### PANTAÐU NÚNA

í síma **514 8000**  
eða á [jolahlabord@grand.is](mailto:jolahlabord@grand.is)