

JÓLAHLAÐBORÐ

LAUGARDAGUR 22. OKTÓBER 2011

Kynningarblað Gleði, veisla, kalkúnn, drykkir, hangikjöt, fjölskyldur, vinnustaðir.

Sælkeraveisla norðan heiða

Hótel Akureyri er huggulegt hótél sem var opnað með viðhöfn í hjarta Akureyrar í sumar. Dýrindis jólahlaðborð verður í boði í fyrsta sinn á hótelinu í nóvember þar sem matreiðslumenn galdra fram hvern sælkeraréttinn á fætur öðrum.

Afslappað andrúmsloft og ilmur af kræsingum og kruðerí bíða þeirra sem leggja leið sína á Icelandair Hótel-ið við Þingvallastræti á Akureyri. Hótel-ið var opnað með viðhöfn í sumar og býður í fyrsta sinn upp á glæsilegt jólahlaðborð nú í nóvember.

„Við ætlum að fara nýja leið, brjóta upp hefðina í kringum dæmigerð jólahlaðborð með því að bjóða að hluta til í sitjandi veislu og sneiða þannig hjá löngum biðröðum. Gestirnir geta setið áhyggjulausir og notið matarins í mestu makindum. Eiginlega má frekar kalla þetta jólaboð en hlaðborð,“ segir hótélstjórinn Sigrún Björk Jakobsdóttir og eftirlætur Hallgrími M. Jónassyni matreiðslumanni útlistun á matseðli.

„Ég get lofað að við munum dekra við bragðlaukana, matseðillinn er margrétta og byggir á fersku og góðu hráefni,“ segir hann og lýsir fyrirkomulaginu.

„Tvær gerðir síldar bíða gesta í fallega innréttuðum matsal sem tekur allt að 90 manns og að þeim loknum berum við á borð hvern forréttinn á fætur öðrum; grafið folald með rauðlauk og beikoni, rauðkarrýmaríneraðan nautahrygg með rommrúsínu dressingu, villigæsapaté með rauðrófusultu, taðreykta nautatungu, einiberjagrafinn lax með hunangs dillsósu, skelfisksalat með engifer og soja og humarsúpu. Réttirnir verða bornir beint á borðin og þannig spörum við gestum ekki aðeins sporin heldur fá þeir greinargóða lýsingu á réttunum og hvernig best sé að raða þeim saman.“

Aðalréttirnir verða aftur á móti framreiddir með hefðbundnu sniði þar sem gestir sækja matinn sjálfir. Í boði verða fimm réttir, þrjú heitir og tveir kaldir. „Annars vegar léttsaltaður hamborgarahryggur, mangóglaseruð kalkúnabringa og hreindýrabollur í ostasósu. Hins vegar köld og niðurbrytjuð ítölsk hráskinka og hangikjöt með tilheyrandi meðlæti. Að ógleymdu eplasalati, ávaxtasalati, fersku rauðkáli og heimabökuðu flatbrauði og rúgbrauði.“

Að sögn Hallgríms er rúsínan í pylsuendanum gott og fjölbreytt úrval eftirrétta. „Marsipanrúlla með heimalöguðum ís, hnetukaka, ris à l'amande og smákökur, sem verður hægt að fá beint á borð eða upp á loft í notalega setustofu.“

Sigrún segir þetta frjálsræði hluta af því hlýlega og afslappaða andrúmslofti sem ein-kenni hótelið. „Þeir sem vilja geta fengið sér fordrykk eða eftirrét í setustofunni þar sem hægt er að



Sigrún Björk Jakobsdóttir hótélstjóri og Hallgrímur M. Jónasson taka vel á móti gestum á Icelandair Hótel-i á Akureyri. Jólahlaðborð hótelsins hefst 18. nóvember og verður allar helgar fram til 17. desember.

Matseðill Icelandair Hótel á Akureyri

Forréttir Tvær gerðir síldar, grafið folald með rauðlauk og beikoni, rauðkarrýmaríneraður nautahryggur með rommrúsínu-dressingu, villigæsapaté með rauðrófusultu, taðreykt nautatunga, einiberjagrafinn lax með hunangs-dillsósu, skelfisksalat með engifer og soja og humarsúpa.

Aðalréttir Léttsaltaður hamborgarahryggur, mangóglaseruð kalkúnabringa, hreindýrabollur í ostasósu, ítölsk hráskinka og hangikjöt.

Eftirrétir Marsipanrúlla með heimalöguðum ís, hnetukaka, ris à l'amande og smákökur.

ylja sér við eldinn í arninum eða við opin eldstæði úti í garði en þá þarf bara að muna að hafa meðferðis hlýjan fatnað. Þar eru fyrir notaleg garðhúsgögn sem hægt er

ad tylla sér í og gamaldags fallegur sleði úr birki og lerki úr Kjarnaskógi eftir listamanninn Georg Hollanders,“ segir hún og getur þess að á hótelinu sé að finna

verk eftir marga af fremstu listamönnum þjóðarinnar.

„Þannig leggst allt saman, ljúffengur matur, drykkur og fallegt og hlýlegt umhverfi þrýtt einstakri list og undir áhrifum Vetrar konungs, á eitt um gera dvöl gesta að ógleymanlegri stund,“ segir Sigrún.

Jólaboð Icelandair Hótel-sins hefst hinn 18. nóvember og verður allar helgar fram til 17. desember. Tilboð verða í boði fyrir hópa sem taka gistingu með jólahlaðborði. Borðapantanir eru teknar í síma 518 1000 en einnig er hægt að senda tölvupóst á akureyri@ice-hotels.is.



FJÖLSKYLDUSTUND Í STOFU 14

Stofa 14 er setustofa hótelsins en í þessu húsi var áður Háskólinn á Akureyri. Stofa 14 var stærsti fyrirlestrarsalurinn og í henni hafa fjölmargir stundað nám og tekið próf. „Við ákváðum að fyrsta sunnudag í aðventu, 4. desember, verði fjölskyldujólastund í Stofu 14,“ segir hótélstjórinn Sigrún Björk Jakobsdóttir. „Boðið verður upp á kakó og smákökur við arininn og jólasögur. Þetta verður tilvalin samverustund fyrir fjölskyldur í erli dagsins. Setustofan er mjög hlýleg og við arineld og kertaljós er gott að hlusta á góða jólasögu.“

EINSTAKT UMHVERFI

Útigarðurinn er mjög fallegur. Hann þrýðir stór skíðasleði úr lerki og birki eftir listamanninn Georg Hollanders, tilvalinn fyrir myndatökur. Í garðinum eru útihúsgögn með íslenskum gærum og eldaskálar sem ylja manni. Tilvalið er að hefja kvöldið á heitum fordrykk í garðinum. Í vetur verður boðið upp á „Aprés Ski“-stemningu í garðinum eftir góðan dag í Hlíðarfjalli.



TILBOÐ Á GISTINGU Á HÓTELINU Á AÐVENTUNNI

Gisting, morgunverður og jólahlaðborð 13.100 krónur á mann í tveggja manna herbergi á nótt. Aukanótt 5.000 krónur á mann.

Eins manns herbergi, morgunverður og jólahlaðborð 15.900 á nótt. Aukanótt 8.000 krónur á mann. Allir gestir á hótelinu sem gista frá 11.-24. desember fá í skóinn eins og vera ber.

LJÚFIR TÓNAR

Lifandi tónlist með tónlistarmönnum af svæðinu verður á jólaboðskvöldunum á ljúfum nótum.



Svavar Helgason og Jón Tryggvi Jónsson eru nýir húsbændur á Lækjarbrekku sem fagnar 30 ára afmæli um þessar mundir. MYND/GVA



Það er stutt fyrir jólasveininn að skreppa í Skíðaskálanum ofan úr fjöllum til að dansa við börnin í kringum jólatréð.

Dansað við sveinka í jólaævintýri

Jólin verða hvergi rómantískari en í **Skíðaskálanum í Hveradölum** og litlu, jólalegu **Lækjarbrekku** sem á adventunni breytast í dásamleg jólalönd með kertaljósum, greniangan og norrænu hlaðborði dýrindis jólakrása. Það ráða ríkjum sömu húsbændur sem taka gestum fagnandi með jólasveinum, matarveislum, jólaglöggi og töfrandi anda jólanna.

Skíðaskálinn er paradís jólabarnsins, þar sem tindrandi jólasnjór skreytir náttúruna undir stjörnuþryddum himni. Inni fyrir snarkar í arni undir ómi jólalaga og fótataks jólasveins sem nælir sér í hangikjöt á ómótstæðilegu hlaðborði við kátínu allra sem varðveita jólabarnið í sjálfum sér,“ segja þeir Jón Tryggvi Jónsson og Svavar Helgason, veitingamenn í Skíðaskálanum í Hveradölum og veitingahúsinu Lækjarbrekku

í Bankastræti, en þeir félagar keyptu Lækjarbrekku í sumar og hafa síðan fært þá þjóðargersemi í hæstu hæðir.

„Lækjarbrekka stendur á þrítugu og er með rótgrónustu veitingahúsum landsins sem velflestir Íslendingar tengja góðar minningar við. Yfir pottunum hefur áherslan frá upphafi verið þjóðlegir réttir og íslenskt hráefni, og í öllum þessum ári ekki tekið í mál að taka út suma upprunalegu réttina, eins og Fjall og

flóa, sem er matreiðsla á lambi og humri saman,“ upplýsa þeir Jón Tryggvi og Svavar, sem á Lækjarbrekku hafa nostrað við eitt mesta dálæti landa sinna og gert heimsókn þangað að enn meiri upplifun en nokkru sinni.

Jólahaðborð Skíðaskálans verður opnað 26. nóvember og Lækjarbrekku fimmtudaginn 17. nóvember. Ópið verður alla daga vikunnar á Lækjarbrekku en um helgar í Skíðaskálanum.

„Sunnudagar í Skíðaskálanum eru fjölskyldudagar,“ segja Jón Tryggvi og Svavar. „Þá gerast jólaævintýri sem börnunum gleymist seint eða aldrei, enda koma sömu fjölskyldurnar ár eftir ár. Vart er hægt að komast í meira jólasveinsins, tær jóladraumur í yndislegri náttúru í aðeins tuttugu mínútna akstursfjarlægð frá Reykjavík.“

Þess má geta að í Skíðaskálanum og í Kornhlöðu og Litlu-Brekku á Lækjarbrekku er til staðar afbragðs ráðstefnuaðstaða fyrir allt frá 20 upp í 300 manns. Þá er Skíðaskálinn einkar vinsæll til brúðkaupsveislna og annarra fagurra tilefna, enda umlukinn heillandi umhverfi og spennandi gönguleiðum.

Til að fá vatn í munninn og láta sig hlakka til má lesa um freistandi krásir jólahlaðborðanna á www.lækjarbrekka.is og skidaskalinn.is.

Má bjóða þér veislu?



Jólahaðborð

- Árshátiðir
- Þorramatur
- Brúðkaup
- Smáréttir
- Fermyngar
- Veislusalir

Jóla-, smárétta- eða sælkerahlaðborð?

Á sælkerahlaðborðinu má finna einiberjagrafinn sebravöðva með týtuberjum og rósmarínolíu, innbakað grágæsapaté með skógarberjasósu, hráskafið sauðahangikjöt með melónusalsa í glasi og margt fleira sem gælir við bragðlaukana.

Sendu okkur póst á lystauki@lystauki.is eða hafðu samband í síma 571 5777. Við gerum okkar besta til að uppfylla óskir þínar.

Lystauki
veislupjónusta

Búðakór 1, 203 Kópavogi, Sími 571 5777, lystauki@lystauki.is, lystauki.is



Jólasvall hefur verið iðkað á öllum öldum.

MYND/SAGA JÓLANNA

Jólagleði til forna

Dansaði nú allur selskapurinn í Þingeyrarstofu á hverju kvöldi fram á miðjar nætur, frá þriðja í jólum til nýárs inclusive, með gleði og gjálífi miklu. Þar til var og boðið þeim helstu verðslegu mönnum í héraðinu, jafnvel kvenfólki.

...Þessi leikur skal vera framinn með glenski og gamni af kallmönnum og kvenfólki til samans, með mörgum snúningum allt um kring, með stappi aftur á bak og áfram, með hoppum upp og niður, með hlaupum til og frá... Þegar suma svimar svo þeir tumba um koll, þá verða ýmsir undir... Brennivín er þá við höndina að hressa hinn gamla Adam, svo hann þreytist hvorki né uppgæfist, fyrr en mælir syndanna er upp fylltur.

Fásögn af jólagleði á Þingeyrum um miðja 18. öld, eftir sr. Þorstein Pétursson á Staðarbakka í Miðfirði.

Heimild/Saga jólanna eftir Árna Björnsson þjóðháttufræðing

STRENGURINN VÍKKAÐUR

Krásum hlaðin veisluborð jólahlaðborðanna freista. Úrval rétta er mikið og flestir reyna að smakka á öllu enda eru jólahlaðborð síst ætluð þeim sem eru í aðhaldi. Góð hugmynd er að mæta í fremur þægilegum fötum á jólahlaðborð, í það minnsta buxum eða pílsum með sveigjanlegum streng eða beltum sem hægt er að víkka um eitt eða tvö gót.



Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000. Umsjónarmenn auglýsinga: Benedikt Freyr Jónsson benediktj@365.is s. 512 5411. **Ábyrgðarmaður:** Jón Laufdal.



Boðið verður upp á lifandi tónlist í anda amerísku snillinganna Frank Sinatra, Bing Crosby, Dolly Parton og fleiri en það eru Ólöf Jara & félagar sem munu syngja ljúfa jólatóna fyrir gesti.

Hóparnir eiga heima hjá okkur

Veitingastaðurinn Nítjándi í Veisluturninum á Smáratorgi hefur fyrir allnokkru hafið jólaundirbúninginn. Margir hafa nú þegar pantað borð á sívinsælu jólahlaðborði staðarins en í ár verður boðið upp á New York-jólastemningu. Þórey Ólafsdóttir, sölu- og markaðsstjóri, veit allt um það.

Já, það hefur verið nóg að gera hjá okkur að undirbúa jólahátíðina og komu gesta okkar. Það yljár okkur alltaf um hjarta-rætur að sjá sömu fjölskyldurnar, vinahópana og vinnustaðina koma hingað ár eftir ár,“ segir Þórey Ólafsdóttir, sölu- og markaðsstjóri Veisluturnsins / Nítjándi veitingastaðar. Hún segir veitingastaðinn sérlega vel búinn til að taka á móti hópum af öllum stærðum enda vítt til veggja á báðum hæðum, gott aðgengi að húsinu og næg bílastæði. „Nú, síðan er það okkar frábæra starfsfólk, kokkarinnir í eldhúsinu, sem galdra fram þessi óviðjafnanlegu hlaðborð hvert á eftir öðru og þjónarnir í salnum taka á móti hverjum gesti eins og gömlum vini,“ segir hún og bætir við glettin: „Sem hann kannski er þar sem fólk kemur jú alltaf til okkar aftur og aftur.“

Jóla ljósín skína skært

Það má til sanns vegar færa að það finnst fáir staðir á Íslandi með jafn jólalegt útsýni og Veisluturninn / Nítjándi veitingastaður sem staðsettur er á tveimur efstu hæðunum í Turninum við Smáratorg í Kópavogi. „Við njótum þess að vera með útsýni yfir allt höfuðborgarsvæðið. Þegar komið er

fram í nóvember og desember og myrkið er skolið á, þá fyrst njóta ljósín sín við hús og í gördum. Það er sannkölluð ljósaýning og þegar jóla skreytingarnar eru komnar upp hjá fólki eru fáir staðir sem boðið verður upp á að njóta þeirra,“ segir Þórey dreymin.

New York-stemning

Jólin í Turninum hefjast miðvikudaginn 16. nóvember og þá verður boðið upp á gómsætt jólahlaðborð öll miðvikudags- til sunnudagskvöld fram að jólum. Meðal þess sem boðið verður upp á á jólahlaðborðinu má nefna blóðbergsgrafinn lambavöðva með sætri valhnetudressingu, reykt hunangsskinka með trönuberjasultu, smjörsteikta kalkúnabringu með brasseruðum sætum kartöflum, léttreykt grísalæri á beini með sætum sinnepsgljáa og heilsteikt nauta Rib Eye með kryddaðri rauðvínssósu sem eflaust einhverjir kannast við, algjörlega ómótstæðilegt. Boðið verður upp á lifandi tónlist í anda amerísku snillinganna Frank Sinatra, Bing Crosby, Dolly Parton og fleiri en það eru Ólöf Jara & félagar sem munu syngja ljúfa jólatóna fyrir gesti.

Jól í hádegini

„Jóla-brunch-inn okkar er alltaf jafn vinsæll og þá er það stórfjölskyldan sem kemur til að eiga saman hátíðlega samverustund og gæða sér á gómsættum veitingum,“ segir Þórey og bendir á að þá sé mikið mikið líf í húsinu. „Þá koma margir krakkar enda vita foreldrar af því að hingað kíkja jólasveinar í heimsókn á hverju ári sem kæta börn á öllum aldri. Disney-leikherbergið er líka á sínum stað en það hefur svo sannarlega slegið í gegn hjá börnunum og þar erum við líka með tvær yndislegar stúlkur sem hafa auga með þeim meðan þau leika sér.“

Þórey segir um að gera að huga fljótlega að borðapöntunum. „Það er strax orðið vel mjög bókað og ég get því bara hvatt fólk til að setja sig í samband við okkur sem fyrst til að tryggja sér borð í tíma því það er svo magnað hvað þessi yndislegu jól eru alltaf komin áður en maður veit af,“ segir Þórey og hlær við.

Að lokum má nefna að einnig verður boðið upp á hefðbundið hádegisverðarhlaðborð með jólalegu ívafi allan desember en allar frekari upplýsingar má finna á www.veisluturninn.is eða í síma 575 7500.

MATSEÐILL JÓLAHLAÐBORÐS NÍTJÁNDA

Forréttir

Blóðbergsgrafinn lambavöðvi með sætri valhnetudressingu
Heimalöguð síldarsalöt, 4 tegundir
Reykt hunangsskinka með trönuberjasultu
Skelfisk-terrine með sinnepskremi
Birkireykt bleikja með piparrótarkremi
Hreindyra-terrine með blönduðum berjum og pekanhnetum
Tvíreykt hrefnufillet með rauðlaukssultu

Aðalréttir

Smjörsteikt kalkúnabringa með brasseruðum sætum kartöflum, kalkúnafyllingu og kastaníuhnetum
Heilsteikt nauta Rib Eye með kryddaðri rauðvínssósu
Léttreykt grísalæri á beini með sætum sinnepsgljáa og rauðrófusalatí með pekanhnetum og fetaosti
Svínapurusteik með kanilkrydduðu brúnkáli og rauðvínssósu
Hangikjöt með heimalöguðu rauðkáli, laufbrauði og uppstúf

Eftirréttir

Volg amerísk súkkulaðikaka með þeyttum rjóma og gljáðum berjum
Grenikryddað crêpe brúlée
Karamellu eplakaka með tonkabaunum og kanil
Mandarínu- og appelsínufrauð með hnetubakstri
Ris à l'amande með kirsuberjum



Ekta danskt jólahlaðborð

Kokkurinn veisluþjónusta rekur bæði **Brauðbæ** á Þórsstötu og **kaffihúsið Bryggjuna** í Sjóminjasafninu við Grandagarð. Boðið verður upp á hefðbundið danskt jólahlaðborð á báðum stöðum auk þess sem Kokkurinn sér um að færa jólin heim í hús.

Við verðum með jólahlaðborð bæði á Brauðbæ, fyrir einstaklinga og fjölskyldur, og á Bryggjunni á Grandagarði fyrir smærri og stærri hóp,“ segir Petra Dís Magnúsdóttir sem rekur veisluþjónustuna Kokkurinn ásamt manni sínum Snorra Birgi Snorrasoni. Undir því nafni reka þau einnig veitingastaðinn Brauðbæ á Hótel Óðinsvéum og kaffihúsið Bryggjuna í Víkinni Sjóminjasafni. „Á Bryggjunni eru nokkrir salir af ýmsum stærðum með sæti fyrir allt að 130 manns. Þar er yndislegt að vera enda óviðjafnanlegt útsýni yfir höfnina,“ segir Petra Dís.

Petra og Snorri reyna að halda í gamlar hefðir. „Við höfum rekið Brauðbæ í þrjú ár en upphaflega stofnaði Bjarni í Brauðbæ staðinn árið 1964. Hann var sá fyrsti til að halda jólahlaðborð á Íslandi árið 1980 og til að halda í hefðina höfum við boðið upp á klassískt danskt jólahlaðborð,“ segir Petra og telur upp nokkra af þeim réttum sem boðið verður upp á. „Við bjóðum upp á nokkrar tegundir af síld, grafinn lax með gini, lime og einiberjum, heita lifrarkæfu, svínapurusteik og jólaskinku svo eitt hvað sé nefnt,“ segir hún og nefnir einnig að þau leggi mikið upp úr notalegri stemningu. Kokkurinn er einnig í samstarfi við Hótel Óðinsvé og býður gestum upp á sérstakt tilboð í jólahlaðborð ásamt gistingu og morgunverði á



Petra Dís situr út við glugga við Bryggjuna en þaðan er óviðjafnanlegt útsýni og án efa mikil stemning að fara þar á jólahlaðborð. MYND/GVA

12.700 krónur miðað við tvo í herbergi. „Þetta er frábært tilboð sem gerir fólki kleift að kíkja í bæinn fyrir jólin og fara út að borða fyrir sanngjarnt verð eða fyrir fólk sem vill leyfa sér smá huggulegheit og fara á hótél eina helgi,“ segir Petra.

Kokkurinn býður einnig upp á að sjá um jólahlaðborð í heima-húsum. Matseðillinn er sá sami en lágmarksfjöldi er tíu manns. „Þetta er þægilegur kostur fyrir vinahópa, fyrirtæki eða fjölskyldur sem vilja borða heima hjá sér eða í vinnunni,“ segir Petra Dís og bætir

við að þessi kostur sé mjög vinsæll. Jólahlaðborðin hefjast 19. nóvember. Opið er öll hádegi vikunnar á Brauðbæ en á kvöldin frá miðvikudegi til sunnudags. Ódýrara verður á miðvikudögum og sunnudögum en það eru einnig sérstakir fjölskyldudagar. Á Bryggjunni verður opið frá miðvikudegi til sunnudags en einungis fyrir hóp. „Við erum þegar byrjuð að taka við pöntunum og er staðurinn fljótur að fyllast,“ segir Petra og bendir á pöntunarsímann 511 6677.



JÓLABORÐ BRAUÐBÆJAR OG BRYGGJUNNAR HEFST 19. NÓVEMBER

Forréttir

Síld með karrý og eplum
Síld með brennivíni og rauðbeðusa
Síld í hunangi, balsamediki og tómat-compot
Grafinn lax með gini, lime og einiberjum
Heit leverpostej (lifrarkæfa) með beikoni og sveppum
Steikt rauðspretta með heimalög-uðu remúlaði og sitrónum

Aðalréttir

Svínapurusteik með epla- og sveskjumauki
Jólaskinka með karamelluðum ananas

Kryddbakaðar kalkúnabringur
Heimalagað rauðkál
Eplasalat með valhnetum
Kartöflugratín

Eftirréttir

Crème brûlée
Ris à l'amande
Gammeldags dansk æblekage



7.600 kr. fim.-lau.

4.900 kr. mið. og sun. 3.900 kr. í hádegini.

Jólahlaðborð í hádegini inniheldur færri rétti og tekur skemmir tíma.

Jólahlaðborð af öllum stærðum og gerðum

Hið margrömaða og sívinsæla jólahlaðborð verður í **Súlnasal Hótel Sögu** alla föstudaga og laugardaga frá 18. nóvember fram til jóla.

Þetta er ekki bara jólahlaðborð á veitingastað heldur jólahlaðborð á skemmtistað,“ segir Birgir Guðmundsson, veitingastjóri Radisson Blu, spurður hvað einkenni jólahlaðborðin á Hótel Sögu umfram önnur. „Tekið er á móti gestum með lifandi jólatónum og Örn Árnason skemmtir eftir borðhald eins og honum er einum lagið og Jónas Þórir sér um að spila undir. Sigurður Hlökkversson sér svo um dansiball fram eftir nóttu. Það hefur verið einkennismerki okkar í mörg ár að við höfum boðið upp á jólahlaðborð sem einnig er söng- og grínskemmtun.“

Jólahlaðborðið í Súlnasalnum er þó ekki það eina sem gestum Hótel Sögu stendur til boða. Í Skrud verða jólahlaðborð bæði í hádegini og á kvöldin og fyrir þá sem vilja gera enn betur við sig í mat og drykk býður Grillið upp á sérstakan jólamatseðil þar sem hægt er að panta þrjú, fjóra eða sjö rétti eftir því sem lystin leyfir. „Síðast en ekki síst þá bryddum við upp á þeirri nýjung í ár að vera með jólahlaðborð fjölskyldunnar í Súlnasalnum síðustu helgina í nóvember og fyrstu helgina í desember í hádegini bæði laugardag og sunnudag. Þar verður við með Örn Árnason sem gestgjafa og Solla stirða og Íþróttáalf-



Jólahlaðborð á Radisson Blu njóta mikilla vinsælda.

„Tekið er á móti gestum með lifandi jólatónum og Örn Árnason skemmtir eftir borðhald eins og honum er einum lagið“

urinn koma í heimsókn ásamt fleiri góðum gestum.“

Birgir segir engar sérstakar nýjungar verða í matargerðinni á jólahlaðborðunum í ár en þróunin hafi verið sú síðustu árin að matargerð-

in hafi aðlagð sig að þeim breytingum sem tímarnir krefjast. „Fólk hefur verið það ánægð með matinn hjá okkur að það er engin ástæða til að breyta breytinganna vegna,“ segir hann „Matreiðslumeistarinn er G. Kristinn Stefánsson bæði í veisludeild og Skrud en á Grillinu ræður Sigurður Helgason ríkjum.“

Þeim sem vilja vera út af fyrir sig stendur til boða að leigja einkasali sem taka allt frá fjörutíu manns og upp í hundrað fimmtíu og fá jólahlaðborðin þangað inn. Það ættu því allir að geta fundið eitthvað við sitt hæfi á Hótel Sögu fyrir jólin.



Birgir Guðmundsson, veitingastjóri Radisson Blu.



Jólahátíð á Hilton

Jólin byrja á Hilton Reykjavík Nordica og VOX þann 19. nóvember.

Dýrindis jólahlaðborð í hátíðarsal Hilton öll föstudags- og laugardagskvöld frá 19. nóvember og fram til jóla. Listamennirnir **Jógvan Hansen** meistaralögur og **Pálmi Sigurhjártarson** píanósnillingur sjá um að töfra fram ósvikna jólastemningu með ljúfum tónum.

Á sama tíma bjóða meistarakokkarnir upp á stórglæsilegan jólamatseðil á VOX og ógleymanlega kvöldstund fyrir þá sem kjósa framúrskarandi þjónustu og umgjörð.

Hinn sívinsæli sunnudagsbróns og hádegishlaðborðið virka daga verða með sérstökum jólasvip frá 20. nóvember.



JÓLAGRAUTURINN GÓÐI

Orðið jólagrautur þýðir í munnnum Íslendinga á 20. öld þykkur hrísgrjónamjólkurgrautur með rúsinum. Grautur af því tagi verður reyndar ekki algengur hér fyrr en upp úr aldamótum 1900 en áður hafði jólagrauturinn oftast verið úr bygggrjónum, mjólk og rúsinum. Hrísgjónagrauturinn er borinn fram með kanilsykri og rjóma eða mjólk, stundum saft eða saftsósu og víða er grautur af þessu tagi kallaður jólagrautur hvort sem hann er á borðum á jólum eða aðra daga. Sums staðar á Íslandi var jólagrauturinn hafður fyrir matinn á aðfangadagskvöld þegar líða tók á 20. öld en slíkt mun hafa verið algengast í Danmörku. Í Skandinavíu þar sem jólagrautur af þessu tagi er hefðbundinn réttur á jólum er grauturinn venjulega eftirrétur á aðfangadagskvöld.

HEIMILD: VÍSINDAVEFUR HÁSKÓLA ÍSLANDS

Möndlugrautur

Soðinn er venjulegur þykkur hrísgrjónagrautur. Grauturinn er kældur og saman við hann er blandað góðum slatta af þeyttum rjóma og ferskri vanillu. Ekki má gleyma möndlunni og sá sem fær hana á skilið að fá ofurlitla möndlugjöf. Gott er að bera fram heita berjasósu með grautnum.

LACTOCARE

Bætir meltinguna

Slæmt mataræði, streita, sjúkdómar, óhófleg kaffidrykkja, lyfjanotkun og fleira geta leitt til röskunar á meltingunni.

Með daglegri inntöku á Lactocare daily stuðlar þú að bættri þarmaflóru og jafnar ástand meltingarinnar.



Lactocare daily inniheldur sjö afbrigði mjólkursýrugerla. Hvert hylki inniheldur 7 milljarða lifandi gerla. Allir þjóna þeir ákveðnum tilgangi og gerlarnir vinna hver með öðrum að bættri þarmaflóru. Gerlarnir draga m.a. úr uppþembu og lofti í ristli og þörmum.

- *Lactobacillus acidophilus*
- *Lactobacillus plantarum*
- *Lactobacillus rhamnosus*
- *Bifidobacterium lactis*
- *Bifidobacterium longum*
- *Bifidobacterium breve*
- *Streptococcus thermophilus*

Ráðlagður skammtur er 1 hylki á dag. Hylkið má gleypa með glasi af vatni eða dreifa út á mat.

Inntaka á mjólkursýrugerlum kemur aldrei í stað hollrar fæðu

Innihald hylkisins er með tvöfaldri Duolac húðun sem tryggir virkni og geymsluþol.

Lactocare fæst í apótekum.

 **actavis**



SKREYTT MEÐ TRÖNUBERJUM

Trönuber eru tilvalin í borð- og jólaskreytingar, svo sem í kransa, með greniskreytingum eða einfaldlega með því að dreifa þeim yfir hátíðarhaðborð. Þau eru einnig tilvalin í matargerð en í Bandaríkjunum er rík hefð fyrir því að sjóða þau í sósu sem borin er fram með kalkúninum. Hana má einnig nota með villibráð, lambakjöti, sumum fiski og jafnvel út á ís.



SMJÖRDEIG

Spennandi bökur er hægt að fylla með alls kyns jólalegum fyllingum, sætum súkkulaðifyllingum og ósætum, svo sem með skinku, aspas og pylsum. Smjördeig getur verið einkar jólalegt að nota í slíkar bökur og þessi útfærsla er afar einföld og þægileg, þar sem deigið er skorið í litla ferninga og skinka og smá ostur settur ofan á.

RÚGBRAUÐ MEÐ SÍLDINNI

750 gr rúgmjöl
450 gr heilheiti
4 tsk. natron
2 tsk. salt
250 gr síróp (1 lítil dós)
1 ½ l súrmjól

Öllu hrært saman og skipt í fjórar mjólkurfurnur sem er svo lokað með heftara. Þetta er bakað í 8-9 klst. (yfir nótt) við 100°. Athugið að fernurnar verða að standa á neðstu rim í ofninum.





Sígild jólahefð

Það eru gömlu hefðirnar sem gera jólin að sannri hátíð. Við hittum fólkið okkar, gleðjumst og borðum góðan mat.

Jólahlaðborðið okkar á sér fastan sess á aðventunni og eins og á hverju ári taka **Trausti** og **Marentza** höfðinglega á móti ykkur. Sígild hátíðarstemning á glæsilegum nýjum veitingastað.

satt

Borðapantanir: 444 4020 satt@sattrestaurant.is
Icelandair Hotel Reykjavík Natura Nauthólsvegi 52 Reykjavík

Jólin hefjast hjá okkur þann 18. nóvember.
Jólahlaðborð í hádeginu alla daga vikunnar frá kl 11.30.
Jólahlaðborð öll kvöld frá kl. 19.00 nema á sunnudögum frá kl 18.00.



1

Hist í heimahúsi

Áður en haldið er af stað á jólahlaðborð með vinum eða vinnufélögum gæti verið gaman að hittast í heimahúsi. Þannig er hægt að lífga upp á stemninguna með góðum samræðum og súpa jafnvel á jólegum drykkjum á borð við þá sem taldir eru upp hér fyrir neðan.

1. Írskt kaffi

Sykur
Viskí
Heitt kaffi
Peyttur rjómi
Súkkulaðispæmir

Magnið af sykri og viskí fer algerlega eftir smekk. Sykri, viskí og heitu kaffi er blandað saman og sett í glas. Peyttur rjómi settur ofan á. (Í upprunalegri uppskrift er gert ráð fyrir að nota ópeyttan rjóma). Sumir skreyta síðan með súkkulaðispæmi.

2. Eggjapúns

6 egg (rauða og hvíta aðskilin)
1½ til 2 dl sykur
½ dl viskí
1 dl koníak
2½ dl mjólk
¼ tsk. salt
4½ til 5 dl rjómi

Þeytið eggjarauður í sykri þar til blandan verður þykkt, ljósleitt krem. Hellið næst mjólk, viskí og koníaki út í og hrærið á meðalhraða. Leyfið blöndu að kólna í 2 til 3 klst. Þeytið eggjahvítur og



2

salt á meðan – stífpeytið þó ekki – þar til úr verður þykk froða. Stífpeytið hins vegar rjóma og setjið út í eggjablöndu. Bætið eggjahvítum næst við, hrærið saman og kælið í um klukkutíma fram að framleiðslu. Berið fram í litlum bollum eða glösum, en uppskriftin á að duga í um tuttugu slík.

3. Jólaglögg

1 flaska rauðvín
1 appelsína
15 til 20 negulnaglar
½ vanillustöng
1 dl sykur

Hellið víni í pott. Stingið negulnögglum í appelsínuna, leggið í pottinn og látið malla um stund. Bragðbætið



3



4

með vanillu og sykri. Glögginn er best rjúkandi heit.

4. Trönuberja martini

1 skot vodka
15 ml appelsínulíkjör
15 ml þurr vermút
2 skot trönuberjasafi
1 bolli ísmolar
Trönuber

Íslensk sveitajól

Glæsilegt heimalagað jólahlaðborð í anda íslenskrar sveitarómantíkur



Verð á mann
5.900 kr.



GEYSIR
Bistro

Aðalstræti 2 / 101 Reykjavík / Sími: 517 4300 / www.geysirbistro.is

Jólahlaðborð 2011

Gleðjumst saman á aðventunni og njótum þess að gera vel við okkur í mat og drykk. Jólahlaðborðið á Hótel Örk hefur um árabil verið ómissandi hluti af jólaundirbúningnum og hefst þann 25. nóvember.

Jólahlaðborðið kostar 6.900 kr. Gisting fyrir tvo með jólahlaðborði og morgunverðarhlaðborði kostar 27.900 kr.

Jólarokkbandið flytur valdar jólaþerlur og síðan tekur við hressandi danstónlist þar sem gestir fá tækifæri til að stíga dans.

Fjölskyldujólahlaðborð verður í hádeginu sunnudaginn 4. desember. Jólaveinninn mætir á svæðið og dansar í kringum jólatréð með börnunum. Verð fyrir fullorðna er 4.900 kr., 2.000 kr. fyrir 6-12 ára en frítt fyrir 0-5 ára.

Fáðu jólatilboð fyrir hópinn þinn!

Pantanir í síma 483 4700 eða á info@hotel-ork.is.



HÓTEL ÖRK

Breiðumörk 1c, 810 Hveragerði
www.hotelork.is



RIS À L'AMANDE

Fyrir 4

85 gr hrísgrjón
0,5 dl vatn
1,25 l mjólk
1 matskeið sykur
3 tsk. vanillusykur
50 gr hakkaðar möndlur
2 dl þeyttur rjómi

Setjið grjónin í pott og bleytið í þeim með vatninu. Sjóðið og bætið mjólk út í eftir þörfum. Kælið grautinn. Blandið hökkuðu möndlunum, sykri, vanillusyfri og þeytta rjómanum út í og smakkið til.

**RAUÐKÁL HEIMALAGAÐ**

1 stk. rauðkálshöfuð,
um 1 kg
50-75 g smjör
1 tsk. salt
3 stk. negulnaglar
4 stk. piparkorn
½ tsk. pipar
1 msk. rauðvínasedik
2 msk. rifsberjahlaup
1 dl hindberjasafi
1 stk. epli
½ l vatn

Skerið rauðkálið og epli smátt. Bræðið smjörið í stórum potti og látið rauðkál og epli krauma í því í nokkrar mínútur. Bætið kryddi, ediki, rifsberjahlaupi, vatni og saft saman við. Setjið negulnagla og piparkorn í grisju, þannig að auðvelt sé að fjarlægja að suðu lokinni. Látið þetta krauma undir loki í um 45 mínútur, eða þar til kálið er orðið mjúkt. Hrærið öðru hverju. Bætið örlitlu vatni út í ef þarf.

**LAUFABRAUÐ**

3 dl nýmjólk
40 gr smjör
2 msk. sykur
1 tsk. salt
Um 500 gr hveiti
Kúmen ef vill (um 1 tsk.)

Mjólk og smjör hitað að suðu og kúmen með ef það er notað. Þurr-efnum blandað saman og vætt í með mjólkurböndunni, sem mesti hitinn er látinn rjúka úr. Hnoðað þar til deigið sleppir borði og er mjúkt og meðfærilegt. Rúllað í lengju og vafið með plastfilmu og geymt á köldum stað í a.m.k. ½ klst. Skorið í bita og flatt út mjög þunnt með kökukefli. Skorið undan diskum og bökunarpappír lagður á milli þegar staflað er upp.

Í kökurnar er síðan skorið mynstur eftir smekk hvers og eins. Þikkað um leið með hnífisoddi. Kökurnar steiktar í vel heitri feiti.

**FYRIR TUTTUGU ÁRUM**

Réttirnir á jólahlaðborðum höfuðborgarsvæðisins fyrir nákvæmlega tuttugu árum voru af ýmsum toga. Meðal þess sem í boði var á aðventunni árið 1991 má nefna svartfugls-fillet, svínakæfu, rauðrófur, kaldan kjúkling, londonlamb, síldarsalöt af öllum gerðum, kálfarúllupylsu og hreindýrabuff. Þá var á einum staðnum hægt að fá lundabringur, súrsaðar grísatær, gæsaleggi, skinkurúllur og „fiskibombu í hlaupi“. Eftirréttir voru til að mynda kaldur hrísgrjónagrat, piparkökur og dönsk jólakaka.

UPPLIFÐU JÓLIN**BLUE LAGOON**
ICELAND

Í EINUM GLÆSILEGASTA SAL LANDSINS

**Jólahlaðborð á LAVA - Bláa Lóninu**

Helgarnar 25. & 26. nóvember, 2. & 3. desember,
9. & 10. desember og 16. & 17. desember

Verð 7.900 krónur á mann

Innifalið: Jólahlaðborð, fordrykkur
og boðsmíði í Bláa Lónið

„Við viljum þakka fyrir alveg einstaklega vel heppnað jólahlaðborð. Við vorum alsæl með allt sem þessu kvöldi tengdist, maturinn var alveg æði, þjónustan framúrskarandi og veitingastaðurinn sjálfur svakalega flottur.“

Starfsfólks Frímerkjasölu Íslandsspósts

Bókanir í síma 420 8800 eða sales@bluelagoon.is

www.bluelagoon.is

Áralöng reynsla skilar sér til gesta

Hjá **veislubjónustunni Soho Catering** er hægt að panta veitingar í brúðkaup, fermingar, erfisdrykkjur, árshátíðir og heimaveislur svo eitthvað sé nefnt en næstu vikurnar verða jólahlaðborðin ofarlega á baugi. Matreiðslumeistarinn Örn Garðarsson heldur um stjórnartaumana en hann sér einnig um veitingar í Stapanum í Keflavík. Þar verða haldin jólahlaðborð líkt og í fyrra.

Örn Garðarsson rekur veislubjónustuna Soho Catering og Stapann í Hljómahöllinni í Keflavík. Í Stapanum er undirbúningur fyrir jólahlaðborðin þegar hafinn.

„Við höldum þau í fyrsta skipti í nýuppgerðri Hljómahöllinni í fyrra og byggjum á þeirri reynslu. Aðstaðan er til fyrirmyndar og við leggjum undir okkur heilan sal fyrir hlaðborðin. Við útbúum sex hlaðborð en þannig komast gestir hjá hvítleiðum biðröðum,“ segir Örn. Hann segir hlaðborðin að öðru leyti hefðbundin og munu borðin svigna undan nautafrahrygg með béarnaise-sósu kalkúni, lambalæri, purusteik og reyktri svinasteik ásamt hefðbundnu meðlæti sem og heimalöguðu rauðkáli, ris à l'amande og súkkulaðímús svo dæmi séu nefnd. Þá munu Valdimar Guðmundsson og Bríet Sunna og Guðmundur Hermannsson leika ljúfa tóna yfir borðhaldinu.

„Við byrjum síðustu helgina í nóvember og verðum með tvö til viðbótar fyrstu tvær helgarnar í desember,“ segir Örn sem hefur áralanga reynslu af veitingabransanum og var með veitingarekstur á Hótel Borg til margra ára, var yfirkokkur á Lækjarbrekku og viðriðinn kokkalandslíðið svo eitthvað sé nefnt. Hann rekur auk Stapans veislubjónustuna Soho Catering en þar er hægt að panta jólahlaðborð hvert á höfuðborgarsvæðið sem er og víðar. „Fólk



Örn tók við rekstri Stapans í fyrra og stóð fyrir jólahlaðborðum í nýuppgerðri Hljómahöll í Keflavík. Hann endurtekur leikinn í ár.



SOHO
CATERING
VEISLUBJÓNUSTA
WWW.SOHO.IS

pantar þau ýmist í veislusali eða heimahús og velur hvort þjónusta og borðbúnaður fylgi með.“ Örn segir mikið um að hópar taki sig saman og fái jólahlaðborð heim

en yfirleitt er miðað við tuttugu manna lágmark. Nánari upplýsingar um matseðil, fyrirkomulag og verð er að finna á www.soho.is og www.stapinn.is



Gestir mega eiga von á dýrindis kræsingum frá Erni en hann hefur verið viðriðinn veitingabransann frá fimmtán ára aldri og veit hvað hann syngur.



Heitreyktur lax er einn af eðalréttunum á jólahlaðborði Kokkanna. Þar blanda þeir saman hefðbundnum jólamat og villibráð.



„Við gerum graflaxinn okkar sjálfir og erum mjög stoltir af því hvað hann er hrikalega góður,“ segir Rúnar.

MYNDVALLI

Bara með það **besta** á borðum

Kokkarnir hafa verið við lýði í rúm nú ár og eru orðnir vel kynntir á Íslandi enda kunna þeir til verka þegar kemur að veisluhöldum eins og jólahlaðborðum. Rúnar Gíslason er yfirmatreiðslumaður í eldhúsinu og hann fer með sínar veitingar hvert sem er, ásamt borðbúnaði ef þörf krefur.

Við höfum orðið mikla reynslu af jólahlaðborðum og þar erum við búnir að prófa ýmislegt. Reyndar prófum við eitthvað nýtt á hverju ári en það er alltaf það vinsælasta sem helst inni á matseðlum. Því erum við bara með það besta á borðum,“ segir Rúnar Gíslason, yfirmatreiðslumaður hjá Kokkunum veislubjónustu. Hann telur upp hátíðarmat á borð við purusteik, hangikjöt með uppstúfi, danska liffrarkæfu,

kalkúnabringu með beikon- og ferskjufyllingu, villibráðarbollur og sinnepsgljáðan hamborgarhrygg. Meðlætið er heldur ekki af verri endanum, sykurbrúnaðar kartöflur, Waldorf-salat, flatkökur og nýbakað brauð svo nokkuð sé nefnt.

„Við erum með allt þetta hefðbundna á okkar jólahlaðborðum og auk þess bjóðum við upp á villibráð með, fyrir þá sem vilja. Sú blanda hefur gefist vel og sótt í sig veðrið á

seinni árum,“ segir Rúnar. Þegar matseðillinn er skoðaður koma þar fyrir eðalréttir eins og heitreyktur lundi, grafin villigæsarbringa með hindberja-vinaigrette og hreindýrasteik með rauðvínskjarna. Kokkarnir veislubjónusta var stofnuð 2002 og þar starfa nú níttján manns í fullu starfi. Rúnar segir allan mat gerðan á staðnum og einungis úr völdum hráefnum. „Við gerum graflaxinn okkar sjálfir og erum mjög stoltir af því hvað hann er

hrikalega góður, graflaxsósan er líka æðisleg og hún fæst líka í Hagkaup,“ tekur hann fram. Fyrirkomulag þjónustunnar er þannig að Kokkarnir koma þangað sem óskað er, að sögn Rúnars, hvort sem það er í veislusali eða heimahús. Fyrir utan matinn auðvitað, taka þeir með sér borðbúnað og allt sem til þarf, sé þess óskað. „Það fer bara eftir aðstæðum á hverjum stað fyrir sig hvaða farangur við höfum með okkur,“ segir yfirkokkurinn.

MY FRIENDS AND I

STÓRBROTIN AFMÆLISSÝNING
MAGGA KJARTANS
Á BROADWAY - 45 ÁR Í BRANSANUM

Lögin sem
þjóðin elskar!

Glæsilegt jólahlaðborð með afmælistýningu
Magga Kjartans. Pantaðu jólahlaðborðið á
Broadway og skemmtu þér konunglega í leiðinni.
Verð á mann með afmælistýningu kr. 8.400.

Magnús Kjartansson þekkja allir úr hljómsveitum á borð við Óðmenn,
Júdas, Trúbrot, Mannakorn, Brunaliðið, HLH-flokkinn, Brimkló,
Hauka, Hljómsveit Björgvins Halldórssonar, Hljómsveit Magnúsar
Kjartanssonar og Sléttuúlfana ...



... og lögin líka; *My friend and I*, *Einskonar ást*,
Lítill drengur, *Skólaball*, *To be grateful*, *Sólarsamba*, *Svefnljóð*,
Trúbrotslögin og allar hinar perlungar.

Ásamt Magga og hljómsveit koma fram:

Jónsi * Gísli Einars * Gunní Þórðar
Stefanía Svavars * Jóhann Vilhjálmss * Þórir Úlfarsson



Hljómsveitina skípa: Jóhann Hjörleifsson, trommur
Friðrik Sturluson, bassi • Jens Hansson, saxófónn og hljómborð
Pétur Valgarð Pétursson, gítar • Sigurgeir Sigmundsson, gítar
Hljómsveitarstjóri: Þórir Úlfarsson, hljómborð
Leikstjórn: Egill Eðvarðsson

Láttu ekki magnaða tónlistarveislu
framhjá þér fara!

ALMENNIR MANNASÍÐIR

Gott er að hafa nokkrar kurteisiss-reglur á bak við eyrað þegar kemur að mannamótum og þá ekki síst jólahlaðborðum. Til dæmis er misskilningur að hlaðborð séu ávísun á kappát. Ekki ryðjast fram fyrir aðra í röðinni, fylla diskinn í einni ferð og skófla matnum í þig. Æskilegra er að fara nokkrum sinnum, fá sér smærri skammta í hvert skipti og gefa sér góðan tíma í að njóta matarins.



EFTIRRÉTTUR Í GLÖSUM

Ferskir ávextir bragðast alltaf jafn vel og sérstaklega í jólabúningi; svo sem með rjóma, súkkulaðispæni, búðingi og sírópi. Sterkgulir ávextir og rauðir koma þar sérstaklega jólalega út, og mangó og ástaraldin því til að mynda kjörin í réttinn. Það kemur afar fallega út að útbúa slíka eftirrétti með því að setja hvern skammt í glært glas svo ávextirnir sjáist og ef fólk er svo heppið að komast yfir glasapinna sem þessa í jólastíl, er borðið orðið einkar hátíðlegt.



MATARSKREYTINGAR

Granatepli hafa spilað stórt hlutverk í matarmenningu þjóða Mið-Austurlanda í margar aldir en hér á landi er ekki ýkja langt síðan þessi fallegi ávöxtur fór að fást í verslunum. Granatepli eru bráðholl. Þau voru notuð til lækninga áður fyrr eins og í dag. Einkum eru fræin rík af andoxunarefnum en ólíkt mörgum öðrum ávöxtum eru fræin ekki síður góð en ávöxturinn sjálfur. Fyrir jólahlaðborðin eru granateplin einkar jólaleg til að nota í skreytingar um leið og hægt er að nota þau til matar. Hægt er að skera þau til helminga og stilla upp á borði eða sneiða þau niður og raða á fót.



JÓLALYKT

Lyktin af hangikjöti þykir mörgum jólaleg en einn einfaldur pylsuréttur er til sem framkallar unaðslegan jólaílm. Rétturinn er vel þekktur vestanhafs og hefur líka notið vinsælda hérlendis, ekki síst í Eurovision-partíum og sumarveislum en á ekki síður vel við jólin. Það sem til þarf í uppskriftina eru einfaldlega kokteilylsur og beikonsneiðar. Gert er ráð fyrir að ein beikonsneið dugi fyrir þrjár pylsur. Beikonsneiðarnar eru skornar niður í þrjá hluta og er hverjum hluta vafið þétt utan um hverja pylsu. Pylsunum er þá raðað við hlið við á bökunarplötu og hitaðar í þrjátíu mínútur við 190 gráðu hita. Sniðugt er að vefja beikoninu utan um pylsurnar degi áður en þær eru hitaðar.

Eitt mesta úrval landsins af **hvíldarstólum**



Rafstýrður hvíldarstóll með lyftu sem lyftir þér upp og úr stólnum. Afar hentugt fyrir eldra fólk og þá sem eiga erfitt með hreyfingar. Innbyggður skemill.

Verð aðeins **kr. 139.000.-**



Italsofa
The Italian Touch

Verð aðeins **kr. 179.000.-**

Vandaður hvíldarstóll frá Italsofa með leðri



Verð aðeins **kr. 119.000.-**

Vandaður hvíldarstóll með leðri



Verð aðeins **kr. 159.000.-**



Verð aðeins **kr. 99.000.-**

Vandaður hvíldarstóll með leðri



Verð aðeins **kr. 119.000.-**

Vandaður hvíldarstóll með leðri

Taktu það létt...
12
mán. vaxtalausar greiðslur

Val húsgögn

Ármúla 8 - 108 Reykjavík

www.valhusgogn.is

Opið virka daga 10-18 - Laugardaga 11-16 Sími 581-2275 ■ 568-5375