

LAUGARDAGUR 18. OKTÓBER 2014

# JÓLAHLAÐBORÐ

**Kynningarblað** | Fyrstu jólahlaðborðin, heimahlaðborð og jólahlaðborð að hætti Dana.



## Jólahlaðborð

**Lionssalurinn Lundur**

60-200 manna einkasamkvæmi  
Fullbúinn jólaskreyttur veislusalur

Sendum líka í heimahús,  
fyrirtæki og aðra veislusali

**Cocktail**  **.is**  
Veisluþjónusta



Lionssalurinn Lundur • Auðbrekku 25-27 • salur@salur.is • salur.is • s. 899-8994



# Syngja raddað yfir borðhaldinu

Vinir sem kynntust í Háskólakórnum fyrir 14 árum hafa tekið upp þá hefð að halda jólahaðborð í heimahúsi á aðventunni. Meðlimir hópsins skiptast á að halda boðið. Órjúfanlegur hluti borðhaldsins er að taka jólalög í röddum.

Lögmaðurinn Erla Þuríður Pétursdóttir tilheyrir hópi fólks sem tók upp þá hefð fyrir fimm árum að halda jólahaðborð í heimahúsi á aðventunni. „Við kynntumst öll í Háskólakórnum fyrir fjórtán árum og höfum haldið hópinn síðan. Við köllum okkur ÁDÍ hópinn sem í seinni tíð útleggst sem Ábyrgir og dugmiklir Íslendingar, þó merkingin hafi reyndar verið önnur í upphafi. Hópurinn hefur stækkað jafnt og þétt, eftir því sem makar hafa bæst í hópinn, og erum við nú 21 talsins,“ segir Erla.

## Söngurinn sameinar

Fyrir fimm árum lagði Erla til að hópurinn tæki upp á því að halda jólahaðborð. „Þegar fólk eldist, hópurinn stækkar og börn koma til breytist félagslífið. Ég hafði fyrirmynd af jólahaðborði vina í heimahúsi og fannst kjörið að við tækjum frá kvöld þar sem við gæfum okkur góðan tíma hvert fyrir annað.“ Erla segir aldrei hafa komið annað til greina en að hafa jólahaðborðið í heimahúsi. „Söngurinn er meðal þess sem tengir okkur og við tókum alltaf nokkur jólalög í röddum. Það væri líklega ekki vel séð á veitingastað.“

Meðlimir hópsins skiptast á að halda boðið. „Við höfum ýmist komið með eitthvað á hlaðborð eða pantað mat. Það hefur svolítið farið eftir önnum hverju sinni. Við erum mörg í kórum og stundum taka æfingar og tónleikahald mikinn tíma á aðventunni. Þá er gott að sleppa við eldamenskuna,“ segir Erla. Þegar hópurinn hefur eldað sjálfur hefur húsráðandi

hins vegar séð um kjötið og hinir komið með forrétti, meðlæti og eftirrétti.

## Ýmist eldað eða pantað

Í fyrra var að sögn Erlu ákveðið að panta. „Ég bý svo vel að eiga ofsalega góða vinkonu í frænku minni og matreiðslumanninum Dóru Svavarsdóttur á Culinu. Hún hefur komið til okkar í tvígang og verið með standandi forrétt, kjötvönnu, meðlæti, súkkulaðimús og fleira góðgæti. Hún hefur þá komið í kokkabúningnum, verið í forréttinum, græjað upp í aðalrétt og haldið svo á braut. Það hefur gefist mjög vel. Þá hefur hópurinn einu sinni pantað pakistansk- an mat, enda förum við bara eftir því hvernig vindar blása. Stundum sér fólk fram á að vera í mörgum hlaðborðum þar sem boðið er upp á hefðbundinn jólamat og þá getur verið gaman að prófa eitthvað allt annað.“

## Leynivinaleikur í lokin

Erla segir gaman að vera í heimahúsi og að færa sig á milli heimila á milli ára. „Það er svo gaman að sjá hvernig vinirnir undirbúa sín jól og vitanlega taka allir fram sitt allra fínasta. Við reynum yfirleitt að útbúa langborð og höfum látið aukaborð ganga á milli. Í lok borðhaldsins erum við svo með leynivinaleik sem setur skemmtilegan svip á kvöldið. Það er einn í hópnum sem dregur leynivin handa hverjum og einum og tilkynnir í leynilegum tölvupósti hverjum á að gefa þetta árið. Allir gefa svo eina gjöf. Undir lok kvöldsins opnar hver og einn sinn pakka og giskar á hver gaf.“



Erla segir gott og gefandi að taka frá kvöld fyrir vina á aðventunni.

MYND/GVA

## Jóla kvöldverður í Iðnó 2014

### FORRÉTTUR

Laufbrauð,  
rúgbrauð, heimabakað kryddbrauð.  
Hangikjöts Tartar  
Síld, fennel, appelsína  
Heimalagaður grafin lax í rauðbeðum  
Kjúklingarlifarmús, kryddjurtakrem

### AÐALRÉTTUR

Andabringa, hindiberja sinnepssósa  
Gljádur hamborgarhryggur, rauðvínssósa  
Sykurbrúnaðar kartöflur, rauðkál, eplasalat

### EFTIRRÉTTUR

Ris al a Mand  
Piparkökuís

Kr. 8400



IÐNÓ

Borðapantanir: 562 9700 • www.idno.is •

## Borðsiðir rifjaðir upp

Þegar farið er með vínahópnum eða vinnufélögunum á jólahaðborð þarf að draga upp sparisjálfíð og setja sig í stellingar. Því er ráð að rifja upp almenna borðsiði og kurteisvenjur. Í bókinni Matur og drykkur eftir Helgu Sigurðardóttur sem kom út árið 1947 er kafla um borðsiði. Þrátt fyrir háan aldur bókarinnar eru borðsiðirnir enn í fullu gildi og eiga erindi við gesti jólahaðborða. Þar segir meðal annars:

- Sitjið rétt, hæfilega langt frá borðinu og hafið fæturna við stólinn.
- Leggið handleggina ekki á borðið.
- Takið hóflega af eftirmat og öðrum réttum, sem ekki eru ætlaðir til þess að borða sig metta af. (Þetta er sérstaklega gott að hafa í huga í jólaborðstíð.)
- Matist eins hljóðlega og hægt er og tyggið með lokuðum munn. Sötr- ið ekki.
- Súpan er borðuð úr hlið skeiðarinnar, en grauturinn úr henni beinni.
- Ekki má blása á matinn til þess að kæla hann og ekki taka diskinn upp með hendinni.
- Haldið ekki of neðarlega á skeið, hníf eða gaffli.
- Látið hnífinn aldrei upp í yður, borðið með gafflinum.
- Bein og annað skuluð þér taka út úr yður með gafflinum og láta á diskbarminn.
- Talið ekki með mat upp í yður.
- Teygið yður ekki yfir borðið eða sessunaut yðar, biðjið heldur um að rétta yður það, sem þér óskið eftir.
- Það er ekki kurteisi að stanga úr tönnum, þegar aðrir sjá til.



Að tala með fullan munn telst ekki til góðra borðsiða.

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Bryndís Hauksdóttir, bryndis@365.is, s. 512-5434

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.



  
Grand  
HÓTEL  
REYKJAVÍK



# Grand jólahlæðborð

HELGI BJÖRNSSON  
EÐA BJARNI ARASON

OG DJ FOX

GÓÐAR STUNDIR OG DÝRINDIS  
HÁTÍÐARVEITINGAR Á JÓLAHLAÐBORÐI  
GRAND HÓTEL REYKJAVÍK.

GESTIR GETA VALIÐ Á MILLI ÞESS  
AÐ HLÝÐA Á LJÚFA TÓNA BJARNA ARA EÐA  
HELGA BJÖRNS Í SYNGJANDI SVEIFLU.

DJ FOX SKEMMTIR GESTUM FRAM Á NÓTT.

VERÐ 9.900 KR.

Jólahlæðborðin byrja 14. nóvember og verða á föstudags-  
og laugardagskvöldum fram að jólum.

Sérstakt tilboð á gistingu fyrir þá sem koma á jólahlæðborðið.  
15.500 kr. fyrir tveggja manna herbergi í eina nótt,  
morgunverðarhlæðborð innifalið.

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



TAKTU FJÖLSKYLDUNA MEÐ Í NOTALEGAN  
JÓLABRUNCH Á GRAND HÓTEL REYKJAVÍK.  
ALLA SUNNUDAGA FRÁ 16. NÓV. FRAM AÐ JÓLUM.

VERÐ 4.600 KR. FYRIR FULLORÐNA.

VERÐ 2.300 KR. Á MANN FYRIR 6-12 ÁRA / FRÍTT FYRIR BÖRN 5 ÁRA OG YNGRI.

JÓLASVEINAR KOMA Í HEIMSÓKN OG GLEÐJA BÖRNIN.

Í SALNUM ER EINNIG SÉRSTAKT BARNAHORN

MEÐ LEIKFÖNGUM OG JÓLAFÖNDRI.

Pantanir í síma 514 8000 og á [veitingar@grand.is](mailto:veitingar@grand.is)

Jólabrunch  
á Grand Hótel Reykjavík



# Frumherji í jólahlaðborðum

Wilhelm Wessman gekk illa að fá borð á veitingahúsum í Kaupmannahöfn í desember á áttunda áratugnum. Danir fjölmenntu þá á jólahlaðborð á veitingahúsum borgarinnar og honum fannst upplagt að færa þá hefð heim til Íslands enda flestir veitingastaðir tómir á sama tíma. Með mikilli markaðsherferð fyrstu árin tókst að festa jólahlaðborðin í sessi sem fastan lið í jólahaldi landsmanna.

**F**yrstu hefðbundnu jólahlaðborðin voru haldin hér á landi árið 1980 en Wilhelm Wessman átti frumkvæði að þeim þegar hann starfaði sem aðstoðarhótelstjóri á Hótel Sögu. Fyrsta árið var það haldið á veitingastaðnum Grillinu og stóð yfir í tvo daga. Viðtökurnar urðu góðar og ári síðar var byrjað viku fyrir jólin og gekk það einnig vel að sögn Wilhelms. „Þessi fyrstu ár buðum við upp á hlaðborð að dönskum sið. Við buðum meðal annars upp á síld, graflax og reyktan lax, svínasteik, reykt svínslæri, lifrakæfu með beikoni og sveppum, ýmis salöt og ljúffenga eftirrætti. Við buðum líka upp á þjóðlega rétti á borð við hangikjöt, steikt lambalæri auk sviða- og grísasultu.“

Sjálfur kynntist Wilhelm jólaglögg og jólahlaðborði á æskuheimili sínu en faðir hans, Elof Wessman, var ættaður frá Broby á Skáni í föðurætt og Kaupmannahöfn í móðurætt. „Hann lagaði alltaf jólaglögg í aðdraganda jólanna en þeim sið kynntist hann á uppvaxtarárum sínum í Svíþjóð. Þar var til síðs að nota jólaglögg sem hitagjafa áður en lagt var að stað til kirkju snemma á jóladagsmorgun en til þeirra ferða voru notaðir opnir hestasleðar. Hver fjölskylda átti sína uppskrift og var hennar vel gætt.“

## Allt tómt hér

Jólahlaðborð á veitingastöðum er danskur siður sem rekja má til stríðsáranna 1940-1945. „Á þeim árum var allur matur skammtaður og erfitt að fá hráefni til að laga hátíðarrætti. Þá byrjaðu fjölskyldur, vinir eða heilu hverfin í Kaupmannahöfn að taka sig saman og slá í púkk. Þannig átti einn síld, annar grísalæri og sá þriðji reykt grísasíðu o.s.frv. Síðan var fengið lánað félagsheimili eða veitingahús undir fagnadinn en þá keyptu gestir öl og snafsa af veitingamanninum.“ Eftir stríð héldu veitingamenn í Danmörku þessum sið áfram og buðu upp á jólahlaðborð í desember.

Sjálfur segist Wilhelm hafa kynnt þessum sið í lok áttunda áratugarins en þá var nánast útilokað að fá borð á veitingahúsum Kaupmannahafnar allan desembermánuð. Á sama tíma stóðu hins vegar öll veitingahús í Reykjavík tóm, frá lok nóvember og fram á þorra. „Ég horfði því öfundaraugum til þeirra þegar ég sá hvernig þeir mokuðu inn peningum á meðan varla sást hræða hjá okkur.“

Árið 1982 tók Wilhelm við veitinga- og ráðstefnurekstri Hótel Sögu og fékk um leið Gunnar Stein Pálsson markaðsmann í lið með sér. „Hann hjálpaði mér að markaðssetja jóla-



Jólahlaðborð á Hótel Sögu slógu í gegn.

MYND/BRYNJAR GAUTI

hlaðborð Hótel Sögu og við lögðum mikla fjármuni í þá herferð fyrir jólin 1982 og næstu árin þar á eftir. Við sendum til dæmis öllum húsmæðrum á höfuðborgarsvæðinu jólakort og fengum í kjölfarið mikið af fjölskyldufólki til okkar. Seinna bættust fyrirtækin í hópinn þegar þau hófu að venja komur sínar til okkar. Ég fullyrði að þessa mikla markaðssetningu okkar hafi átt hvað stærstan þátt í útbreiðslu jólahlaðborða fyrstu árin og gert þau að föstum lið í jólahaldi landsmanna.“



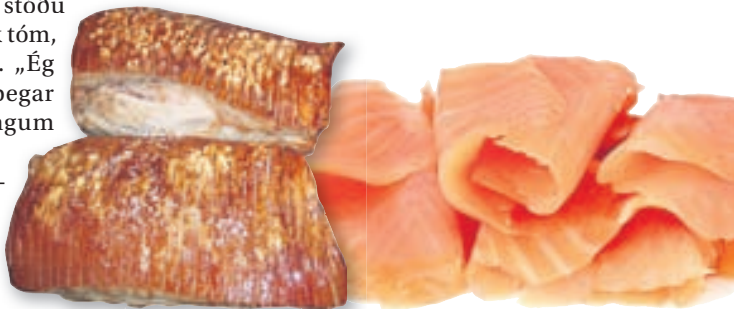
Wilhelm Wessman til hægri ásamt Jakobi M. Harðarsyni veitingastjóra.

MYND/WILHELM



Ljúffengar veitingar á Hótel Sögu um miðjan níunda áratuginn.

MYND/ÚR EINKASAFNI



## Jólahlaðborð

Jólahlaðborð Veislunnar hefur notið mikilla vinsælda í tvo áratugi. Við leggjum alúð og metnað til að skapa jólalegt andrúmsloft yfir glæsilegum veitingum!

Sendum jólahlaðborðið heim, í vinnuna, veislusali eða þar sem þú óskar eftir.

Hringdu og leitaðu tilboða.

**Sími 561 2031**

**Veislan - veitingaeldhús**  
www.veislan.is



**VEISLAN**



**VEITINGAELDHÚS**  
Veislumatur og veislur í 25 ár



# Jólasagan þín



**Á Hótel Sögu finna allir eitthvað við sitt hæfi  
og upplifa einstaka jólastemningu**

*Hvort sem þú vilt prófa jólahlaðborð sem á ekkert sínu líkt, njóta hátíðarstemningar í einstökum veislusölum, eiga eftirminnilegar gleðistundir með vinnufélögum og ástvinum, eða einfaldlega slaka á í fallegu umhverfi, þá er Hótel Saga staðurinn.*

[www.hotelsaga.is](http://www.hotelsaga.is)

Radisson BLU Saga Hotel • Hagatorg • 107 Reykjavík • [hotelsaga@hotelsaga.is](mailto:hotelsaga@hotelsaga.is) • S. 525 9930



# Snafsinn er ómissandi á julefrokost

Jónatan Logi Birgisson, íþrótt- og uppeldisfræðingur, býr ásamt sambýliskonu sinni, Valdísi Valgeirsdóttur iðjubjálfa, og syni þeirra í Kaupmannahöfn. Jólahaðborðin þar eru að nokkru leyti frábrugðin þeim íslensku.

Jónatan Logi segir að það sem hafi vakið athygli hans fyrst þegar hann kom á danskt jólahaðborð var drykkjan. „Ég hef búið hér í tæp tíu ár og farið á allnokkur jólahaðborð. Mér hefur alltaf þótt skrítið hversu mikil áfengisdrykkja fylgir dönskum julefrokost. Það er drukkið ótæpilega af Álaborgarsnafs og bjór. Þetta er regla á jólahaðborðum og þau eru alltaf makalaus. Það þykir sjálfsagt í Danmörku að halda makalausar veislur á vinnustöðum en þær enda alltaf í miklu partíi. Þetta svall er einmitt talsvert í umræðunni hér. Íslendingar eru mun penni í drykkjunni,“ segir hann.

„Hér í Danmörku halda allir julefrokost, vinnan, félagarnir, skólasystkini og fjölskyldan. Það er sterkt í danskri þjóðarsál að fara á mörg jólahaðborð.“

## Meira fylleri

Logi, eins og hann er alltaf kallaður, segir að hlaðborðið sé svipað uppbyggt og hér á landi. „Það eru alltaf nokkrir síldarréttir og rúgbrauð, grafinn lax, heit lifrarkæfa, fiskur, önd og purusteik svo eitthvað sé nefnt. Svo er ekkert jólahaðborð án Risalamande með hindberjasósu. Danir eru lengi að borða, fara fyrst í forréttinn, síðan aðalréttinn og loks eft-

irréttinn. Að því leyti eru þeir frábrugðnir mörgum Íslendingum sem hlaða öllu á diskinn í einni ferð. Mér finnst þó munurinn á íslensku og dönsku jólahaðborði vera að hér er þetta miklu meira fylleri.“

Það er stemning í kringum dönsku jólahaðborðin og um miðjan nóvember fer allt á fullt.

„Það verður meira að segja boðið upp á jólahaðborð í Refshaleöen, þar sem Eurovision var haldið, en salurinn tekur um fimm þúsund manns,“ segir Logi. „Flestir veitingastaðir bjóða upp á julefrokost í nóvember og desember.“

## Ekki mikið skreytt

Í Danmörku er beðið eftir jólabjórnum með tilhlökkun. Tuborgjóladaðurinn er 7. nóvember og að sögn Loga hefst jólagleðin hjá Dönnum þann dag.

„Það er hins vegar ekki mikið skreytt hér, að minnsta kosti ekki á heimilum. Rafmagnið er dýrt og Danir sparsamir. Svo eru þeir svo hagsýnir að margir eru örugglega búnir að kaupa jólagjafir nú þegar. Það er þó alltaf jólastemning á Strikinu og við Ráðhústorgið í desember en á Þorláksmessu er enginn á ferli. Ég sakna alltaf íslensku jólanna en við höfum ekki enn ákveðið hvort við förum heim í ár,“ segir hann.



Logi, Valdís og sonur þeirra, Birgir Atli, sem er fjögurra ára.

## EYJÓLFUR KRISTJÁNSSON

kemur þér í jólaskapið

Nóvember		Desember	
föstudagur 14.	föstudagur 21.	föstudagur 5.	föstudagur 12.
laugardagur 15.	laugardagur 22.	laugardagur 6.	laugardagur 13.

Velkomin á

# STÓRGLÆSILEGT JÓLAHLAÐBORÐ

í hjarta Reykjavíkur

Það líður að adventunni og við erum þegar farin að undirbúa eitt glæsilegasta jólahaðborð sem sést hefur í Reykjavík. Veisluborðin munu svigna undan girnilegum og gómsætum kræsingum. Við höldum í góðar hefðir ásamt því að bæta spennandi nýjungum.

Missið ekki af einstakri upplifun og pantið borð í tíma.

## Borðapantanir í síma 551 7759

**RESTAURANT REYKJAVÍK**

restaurant@restaurantreykjavik.is  
www.restaurantreykjavik.is  
Vesturgata 2 - 101 Reykjavík





# Villibráð

Villibráðarhlaðborð Perlunnar er frá 23. október til 19. nóvember



10.500 kr.  
Tilboð mánud.-miðvikud.  
8.500 kr.

# Jólahlaðborð

Perlunnar er frá 20. nóvember til 30. desember.  
Hádegis tilboð kr. 5.900 föstudagana & laugardagana  
5. & 6. - 12. & 13. og 19. & 20. desember

**Gjafabréf  
Perlunnar**  
Góð gjöf við  
öll tækifæri!



9.500 kr.  
tilboð mánud.-miðvikud  
8.500 kr.



*Skötu og Jólahlaðborð*  
Í hádeginu á Þorláksmessu



## BRYDDAÐ UPPI Á SAMRÆÐUM Í HÓP

Á jólahlaðborði getur vel hent að við sitjum til borðs með einhverjum sem við þekkjum ekki. Margir eiga erfitt með að brydda upp á samræðum við ókunnuga en það þarf þó ekki að vera flókið. Eftirfarandi ráð eru fengin af [www.ehow.com](http://www.ehow.com)

**Byrjaðu á** að kynna þig fyrir sessunaut þínum.

**Flestir hafa** gaman af að tala um sjálfa sig. Því ætti ekki að spyrja já og nei-spurninga heldur einhvers sem þarfnast smá útskýringa.

**Til dæmis** mætti frekar spyrja: Hvers konar bækur lestu? frekar en: Hefurðu gaman af því að lesa?

**Einnig er** sniðugt að bæta spurningu aftan við

athugasemd, svo sem: Þetta er falleg handtaska. Hvar fékkstu hana? Eða: Þetta er girnilegt hlaðborð, hver er þinn uppáhaldsréttur?

**Þá er** auðvitað sniðugt að tala um það sem er efst á baugi. Fylgstu því með fréttum áður en þú ferð á hlaðborðið og spurðu svo: Hvað finnst ykkur um nýjasta útspil ríkisstjórnarinnar?

**Þó gætu** umræðuefni eins og pólitík, trúmál og hverskyns slúður virkað fráhrindandi.

**Reyndu líka** að orða spurningar þínar liðlega svo þú virkir ekki hnýsinn. Náðu augnsambandi öðru hvoru en ekki stara. Hlæðu að bröndurum og brostu en kreistu þó ekki upp úr þér hláturinn.



### MATNUM FALLEGA RAÐAÐ

Það er ákveðin kúnt að raða fallega á hlaðborð. Gott ráð er að nota upphækkanir á borðið svo að hægt sé að raða diskum í mismunandi hæðir svo borðið virðist síður troðið og gestir geti auðveldlega komist að kræsingunum.

Þegar mikið magn matar er borið á borð, til dæmis þegar vínahópar taka sig saman og halda jólahlaðborð í heimahúsi, er góð lausn að gera fleiri og minni rétti í stað þess að vera með fáa rétti og mikið af sömu tegund. Sniðugt er að gera tvær eða fleiri tegundir af kartöflum, vera með fjölbreytt úrval grænmetis, hrísgrjón og fleira og vera þá með færri stóra og þunga aðalrétti í boði.



ÞAÐ  
BORGAR SIG  
AÐ BÓKA  
TÍMANLEGA

## JÓLIN Á HOLTINU

Við bjóðum ykkur að njóta veitinga hjá okkur í einum af fjórum söllum hússins.

Einkasalir:

Þingholt - 60 gestir

Bókaherbergi - 36 gestir á fjögur hringborð eða 19 gestir á eitt hringborð

Gamli bar - 12 gestir

Þriggja rétta hádegisdeill  
5.500.-

Jólaball  
Fimm rétta jólaseðill  
9.500.-



Gallery Restaurant - Hótel Holt - Sími: 552 5700 - [www.holt.is](http://www.holt.is)

JÓLIN BYRJA 21. NÓVEMBER



### SLEGIÐ Á LÉTTA STRENGI

Þegar stór hópur fer saman á jólahlaðborð getur verið skemmtilegt að vera með léttu borðleiki til að hrista fólk saman. Dæmi um slíkan leik er þannig að þeir sem skipuleggja hann láta nokkra vel valda einstaklinga við hvert borð fá ákveðið verkefni, til dæmis að skála í tíma og ótíma, hlæja hátt án ástæðna, vera stöðugt að setja út á matinn eða haga sér á einhvern annan hátt undarlega. Þeir sem fá verkefni mega ekki láta aðra vita að þeir hafi verkefni. Ef vel tekst til skapar leikurinn umræðu og kátinu gesta, bæði þeirra sem ekkert hlutverk hafa og hinna. Lykillinn að því er að velja vel í hlutverkin, fólk sem er tilbúið að láta aðra hlæja að sér og tekur sig ekki of alvarlega.

## Jólahátíð í Viðeyjarstofu

Viðey er notalegur staður að heimsækja í kringum hátíðarnar. Íslenskur jólamatseðill í elsta steinhúsi á Íslandi.

**Jólahátíðin er í boði alla föstudaga og laugardaga frá 21. nóvember til 13. desember.**

Fleiri dagsetningar í boði fyrir hópa.

Friðgeir og félagar á Holtinu sjá um allar veitingar í Viðeyjarstofu

Upplýsingar og bókanir í síma 533 5055 og á [videyjarstofa@videyjarstofa.is](mailto:videyjarstofa@videyjarstofa.is)



VIÐEYJARSTOFA  
Restaurant

[www.videy.com](http://www.videy.com)

### Matseðill

Lystauki úr eldhúsinu  
Grafin gæs, hreindýrapaté og síld

Endurgerður rækjukokteill með íslenskum humri í hátíðarbúning

Andalæri „orange“ með möndlum, franskri pönnuköku og appelsínusósu

Nautalundur „Wellington“, stökkar kartöflur á rósmarínspjóti og kremuð rauðvínssósa

Eplakaka „tarte tatin“ og vanilluís

**8.900.-** (5 rétta matseðill)

Ferja siglir frá Skarfabakka og kostar 1.200.- fyrir hvern og einn