

# Weislumatur

FIMMTUDAGUR 10. MARS 2011 | KYNNING



Bjarni Óli Haraldsson matreiðslumeistari og starfsfólk Veislunnar leggja ríka áherslu á góða þjónustu.

MYNDAFALLI



Veislan hefur yfir tveimur glæsilegum, fullbúnum veislusölum að ráða.



Allur matur og bakstur er útbúinn frá grunni á staðnum.

## FRÓÐLEIKSMOLAR



- Veislan var stofnuð árið 1988 en núverandi eigendur tóku við fyrir rúmum níu árum. Fyrirtækið byggir því á traustum grunni og búa starfsmennirnir yfir áralangri reynslu.
- Eigendur Veislunnar eru þau Bjarni Óli Haraldsson, Árný Davíðsdóttir, Ísak Runólfsson og Andrea Þóra Ásgeirsdóttir
- Veislan er með stórt eldhús að Austurströnd 12 og afgreiðir allan heitan og kaldan mat. Þar er einnig bakarí og smurbrauðsdeild auk þess sem fyrirtækið hefur yfir tveimur fullbúnum veislusölum að ráða.
- Smurbrauðsdeildin hefur verið til frá upphafi en þar er ýmist hægt að panta hefðbundin smurbrauð, tapas- og smáréttasnitur svo dæmi séu nefnd.
- Veislan útvegar borðbúnað, dúka, skreytingar, drykki og þjónustufólk sé þess óskað.

## Allt til veisluhalds á einum stað

Veislan er alhliða veisluþjónusta sem býður upp á veisluamat, smurbrauð og kökur í stórar sem smáar veislur. Fyrirtækið hefur auk þess yfir tveimur veislusölum að ráða og útvegar allan tilheyrandi búnað.

Hjá Veislunni er hægt að fá allt til hvers kyns veisluhalds á einum stað. Þar starfa matreiðslumenn, bakarar, smurbrauðsfólk og þjónar auk þess sem fyrirtækið heldur úti tveimur fullbúnum veislusölum. „Við þjónustum bæði einstakl-

inga og fyrirtæki og höfum til umráða sal Ferðafélags Íslands í Mörkinni og sal félagsheimilisins á Seltjarnarnesi. Við tökum að okkur hvers kyns veislur og útbúum jafnt kaldan sem heitan mat. Við getum útvegað dúka, borðbúnað, drykki skreytingar, og skemmtikrafta svo það ætti ekki að vera þörf á því að leita annað með neitt sem viðkemur veisluhaldi,“ segir Bjarni Óli Haraldsson matreiðslumaður og einn fjögurra eigenda Veislunnar. Hann segir þó líka talsvert um að fólk panti hluta af veitingunum og sjái um restina sjálf. „Það er allur gangur á því og sumir panta hjá okkur staka tertu, kransaköku,

kaffisnitur, brauðtertur, smurbrauð eða hluta úr veisluborði. Við sendum í heimahús, fyrirtæki og sali og getum auk þess útvegað þjónustufólk sé þess óskað.“

Bjarni segir Veisluna hafa þá sérstöðu að vera með eigin bakarí og er því allur matur og bakstur útbúinn frá grunni á staðnum. Hann segir mest að gera í bakaríinu og smurbrauðsdeildinni á virkum dögum en að meira sé um matarveislur um helgar. Hann segir starfið skemmtilegt og einstaklega gefandi.

„Það er engir tveir dagar eins enda er það kunninn sem segir okkur hvað við eigum að gera en

ekki öfugt. Verkefnið eru því jafn fjölbreytt og þeir.“ Hann segir jafnvel koma fyrir að pantanir berist með mjög skömmum fyrirvara. „Þær geta til dæmis verið frá fyrirtækjum sem ákveða skyndilega að halda fund en þá leggjast allir á eitt enda gefum við okkur út fyrir að geta bjargað málum.“

Fermingartörnin er á næsta leiti og er Bjarni fullur tilhlökkunar. „Við getum tekið að okkur veisluna eins og hún leggur sig en einnig komið inn í einstaka þætti, allt eftir óskum hvers og eins. Það sama á við um brúðkaupsveislurnar sem eru handan við hornið sem og aðrar veislur.“

## Fermingartilboð Veislunnar

### Kaffihlaðborð:

Fermingarmarsipanterta (bók með áletrun), Jarðarberjakökostertur, Súkkulaðitertur, 2 teg. brauðtertur (m/lax og rækjum og m/skinku og hangikjöti). Heitir brauðréttir með skinku og aspás, 5 teg. kaffisnitur (m/rækjum, laxarós, egg og síld, roastbeef og skinku).

Verð pr. mann 2.080,-  
Með kransaköku verð pr. mann 2.520,-

### Fermingarmatseðill 1

Matreiðslumenn Veislunnar verða með á staðnum og sjá um framsetningu borðsins.

#### Kaldir réttir:

Græflax með dillsósu  
Reyklaxa- mosaik með sítrónusósu  
Roastbeef með djúpsteyktum lauk,  
Mexíkóskir kjúklingaleggir með salsasósu  
Kartöflusalat, eplasalat, ferskt salat, nýbökuð brauð, kartöflustrá, remúlaði og smjör

#### Heitir réttir:

Reykt grísasteik með sinnepssósu  
Sykurbrúnaðar kartöflur

Verð pr. mann 3.600,-

### Fermingarmatseðill 2

Allt af hlaðborði. Við komum á staðinn og stillum veitingunum upp á tilbúin borð.

#### Kalt:

Sjávarréttar- pastasalat, sveitapaté með rífsberja-hlaupi, reykt svínasteik með eplasalati  
Kalkúnasalat með fetastí, rauðlauk og ólífum

#### Heitt:

Villikryddaður lambapottrettur með melónum og vínberjum

#### Meðlæti:

Sítrónusósa, hrísgrjón, ferskt salat, brauð og smjör

Verð pr. mann 3.290,-

### Fermingarmatseðill 3

Allt af hlaðborði. Við komum á staðinn og stillum veitingunum upp á tilbúin borð.

#### Kalt:

Pastasalat með kalkún, appelsínu og engifer  
Ostagrænmetisbaka „Quiche“ með tzaziki sósu  
Veislusnitur 3 tegundir með: lax, kókosrækjum, salami

Kartöflusalat, kjúklingasalat  
Blandað brauðaustral, tapenade, pestó og olíur.

#### Heitt:

Mexíkó- kjúklingaleggir

Verð pr. mann 2.960,-

Veitingar eru á fótum, í skálum og í öðrum viðeigandi búnaði. Kíkið endilega á heimasíðuna okkar [www.veislan.is](http://www.veislan.is). Öll verð eru stgr.verð með VSK.

Borðbúnaður fylgir frítt með veitingum

Handverksbakarí - Veislueldhús - Smurbrauðstofa

Veislan - Austurströnd 12 - Seltjarnarnes - Sími: 561 2031 - [www.veislan.is](http://www.veislan.is)

Sjá ítarlegri upplýsingar  
um matseðla á heimasíðu okkar  
[www.veislan.is](http://www.veislan.is)





Hvítlauksristaður humar á selleryrórtarmauki með truffluangan, nauta-tataky með Dijon-soya og piri-piri-lamb á sætkartöflubeði.

MYND/KRISTJÁN MAACK



Súkkulaðibollar, fylltir með ástaraldinkremi.

MYND/KRISTJÁN MAACK

# Veisla er ekki það sama og sukk

Fyrirtækið Saffran hefur rekið veislupjónustu á Dalvegi í Kópavogi í eitt og hálf ár og er þegar búð að sanna sig á því sviði. Áherslurnar eru þær sömu og á veitingastöðum þess í Glæsibæ og á Dalvegi, að halla sér að því sem hollara reynist.

„Við erum trúir þeirri stefnu sem við mörkuðum okkur í upphafi að sniðganga hvítt hveiti, majones, beikon og mikið brasaðan mat,“ segir Haukur Víðisson, eigandi og framkvæmdastjóri Saffran. Fyrirtækið fagnar tveggja ára afmæli um þessar mundir því það hóf rekstur veitingastaðar í Glæsibæ um miðjan mars 2009. Síðan bætti það öðrum við á Dalveginum, ásamt veislupjónustunni. „Þetta hefur svona vaxið hægt og bitandi,“ segir Haukur og brosir.

Starfsfólk Saffran lagar meðal annars allar marineringar og sósar sjálf. „Við höldum okkur við það sem er hollt, samkvæmt okkar bestu vitund,“ segir Haukur og tekur fram að þrátt fyrir það sé um ferskan og flottan veislumat að ræða, humar og lamb svo nokkuð sé nefnt. „Við höfum leikið okkur að því að þróa og útbúa

skemmtilega og ljúffenga veislu-rétti sem eru líka hollir heilsunni, miðað við það sem við höfum lært í gegnum tíðina án þess að við sem vinnum hér séum næringarfræðingar eða heilsulæknar.“

Hvað skyldi svo Haukur og hans fólk nota helst til að bragðbæta með. „Við marinerum kjötið í jógúrt og skyri og notum það hráefni mikið í okkar sósar, þar sem annars væri notað majones. Jógúrt og skyr er fitulítill vara en full af próteini. Svo eru það fersk krydd sem við notum eftir smekk.“

En eiga hollir réttir upp á pallborðið hjá Íslendingum þegar þeir vilja gera vel við sig? „Það er auðvitað allur gangur á því,“ viðurkennir Haukur. „Sumir eru ekkert að spá í hollustu og telja kannski að veisla sé það sama og sukk, sem er auðvitað mesti misskilningur. Fæða úr hreinum og ferskum hráefnum bragðast auðvitað konunglega ef rétt er að farið.“

Haukur segir kynin ekki virðast alveg samstíga í matarsmekk sínum. „Þeir viðskiptavinir sem hringja mest hingað eru konur sem stjórna eða sjá um deildir í fyrirtækjum og panta inn veitingar fyrir fundi. Þær eru fyrri til að kveikja á hollustunni en karlmenn en þeir hljóta að komast á bragðið.“



Oddur Smári Rafnsson, yfirmatreiðslumaður og rekstrarstjóri, Davíð Magnússon, bakari og aðstoðarrekkstrarstjóri, og Eyjólfur Gísli Jónsson, yfirmaður veislupjónustu.

MYND/VALLI

## Samlokubakki Saffran

- Naanwich með SAFFRAN-kjúklingi, shiraz-salati og jógúrtsósu
- Naanloka með teriyaki-kjúklingi, grilluðu eggaldini og frisee-salati
- Naanloka með toscana-skinku, sherrý-tómötum og dijon-sinnepi
- Naanloka með reyktum laxi, lárperu-rjómaosti og lollorosso-salati
- Naanloka með piri-piri-kjúklingi, papriku- og hungangslárperusósu
- Naanloka með SAFFRAN-kjúklingi, grilluðum lauk og jógúrtsósu



# Fermingartilboð

## Nings *Sparið vinnu og fyrirhöfn*

- Djúpsteiktar rækjur með súrsætri sósu
- Steiktar eggjanúðlur með sesam og grænmeti
- Blandaðar sushirúllur með soya og engifer
- Steikt hrísgrjón með eggjum og grænmeti
- Svínakjöt og grænmeti í plómusósu
- Kjúklingur og grænmeti í drekasósu
- Ferskt salat fullt af góðgæti

Verð aðeins 2490 kr. á mann  
(miðað við 50 gesti eða fleiri)

Gos frá  
Ölgerðinni  
fylgir  
fermingar-  
veislum  
Nings



Fermingarveislum Nings fylgir  
vegleg gjöf til fermingarbarnsins

*Veislubjónusta*  
**NINGS**

Hafðu samband og við veitum ráðgjöf  
þér að kostnaðarlausu. Sími: 588 0999 og 822 8833  
[www.nings.is](http://www.nings.is)



Páskaliljur eru í blóma á fermingartímanum nú og ákaflega fallegar sem borðskraut utan um sérvéttur.



Snjöll hugmynd sem hittir alla í hjartastað er að leggja skreytta múffu á sérvéttu hvers og eins, sem lystauka.



MYNDR/NORDIC PHOTOS/GETTY

Er fermingartíman prinsessa í eðli sínu, kvenleg og blómelsk? Dekraðu við fegurðarskyn hennar með bleiku leirtauði, borðum og blómum.



Páskarnir eru seint í ár og fermingar nærri vori. Því ekki að taka veisluna út í garð og bjóða upp á grillaðan kjúkling innan um vorleg blóm?

## Fögur fylgd yfir í fullorðinna manna tölu

Fermingardagurinn er stór áfangi í lífi barns og hátíðin mesta hjá stórfjölskyldunni. Mikil ánægja felst í að undirbúa veisluna með fermingarbarninu og tjalda því fegursta sem til er, hvort sem það er hlaðið íburði eða einfaldleika.



Eru tvíburar af báðum kynjum að fermast? Mjúkir stráka- og stelpu- tónar í blómum, skrauti og borðbúnaði gleðja alla viðstadda.

# Kokkinn beint heim í eldhús

Örn Garðarsson, matreiðslumeistari og veitingamaður, rekur veisluþjónustuna Soho. Hann býður fjölbreytta veitingaþjónustu og kemur meðal annars í heimahús að elda.

„Ég geri mikið af því að koma heim til fólks og elda. Til dæmis þegar vinahópar eða saumaklúbbar hittast og vilja gera sér glaðan dag. Ég kem þá og elda á staðnum, set matinn upp á diska og þjóna til borðs. Svo geng ég frá öllu á eftir svo það er eins og enginn hafi komið inn í eldhúsið,“ segir Örn Garðarsson, matreiðslumeistari og eigandi Soho veisluþjónustu. Hann segir fólk nýta sér talsvert að fá kokk heim í eldhús hvort sem um fámenna eða fjölmenna hópa er að ræða.

„Ég þjónusta Stór-Reykjavíkursvæðið. Á þeirri þjónustu að mæta á staðinn með græjur og elda er fast verð óháð stærð hópa. Svo er það bara hráefnið sem er misjafnt. Kostnaðurinn getur verið fjögur til fimm þúsund krónur á mann upp í átta til tíu þúsund krónur.“

Örn þjónustar einnig brúðkaup, árshátíðir og fermingar og á heimasíðu hans er að finna úrval matseðla til að velja úr.

„Ég þjónusta brúðkaup og árshátíðir um allt land. Þá sé ég um allt frá A til Ö, allan matinn, borðbúnað og þjóna. Fólk getur pantað það sem því list á á heimasíðunni en svo sníðum við þetta einnig eftir óskum hvers og eins.



Á vefsíðu fyrirtækisins soho.is er að finna úrval matseðla og tilboða.



Örn Garðarsson matreiðslumeistari rekur veisluþjónustuna Soho. Soho býður meðal annars upp á þá þjónustu að koma í heimahús og elda ofan í gesti.



Soho veisluþjónusta græjar veislar frá A til Ö, mat, borðbúnað og þjóna sé þess óskað.



Veitingar eru sniðnar að óskum veisluhaldarans.

„Ég kem þá og elda á staðnum, set matinn upp á diska og þjóna til borðs. Svo geng ég frá öllu á eftir svo það er eins og enginn hafi komið inn í eldhúsið.“

Nú eru fermingartilboð í gangi hjá okkur og fólk getur fundið á heimasíðunni pakka sem henta. Ég er með verð á öllu inni á síðunni svo fólk veit strax að hverju það gengur og getur bara hringt beint og pantað.“

Auk þess að elda ofan í veislu- gesti hefur Örn einnig staðið fyrir námskeiðum í matreiðslu enda vanur maður þegar kemur að matreiðslu.

„Ég var í kokkalandslíðinu í ein tíu ár og vann sem yfirkokkur og veitingamaður á Hótel Borg og á Lækjarbrekku. Ég vann einn-

ig á Grillinu á Hótel Sögu svo ég hef komið víða við. Ég sneri mér svo að veisluþjónustu og hef rekið Soho veisluþjónustuna frá árinu 2007,“ segir Örn og bætir við að reksturinn gangi vel.

Um helgina verður Örn með kynningu á þjónustu Soho í Garðheimum, dagana 12. og 13. mars. „Þar getur fólk fengið að smakka, tekið með sér bæklinga og talað við okkur um veislurnar.“

Örn tekur við pöntunum í síma 692 0200 eða á netfangið orn@soho.is. Heimasíðan er www.soho.is.



● **VEISLUSAMSETNING-AR** Víða er að finna gagnlegar upplýsingar um fermingarveislur. Neðangreint er tekið saman á vefsíðunni kirkjan.is:

**ÁRVERÐUR (BRUNCH)**

- Matarmikil súpa
- Góð brauð
- Álegg
- Ávextir
- Fermingarterta

**HÁDEGISHLAÐBORD**

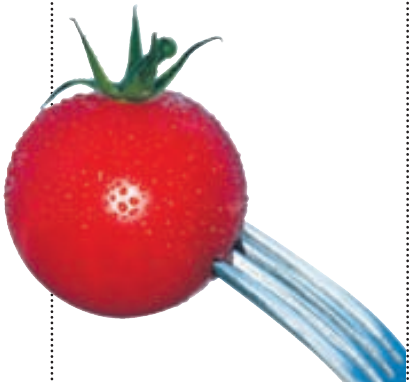
- Kaldur fiskréttur
- Kaldur kjötréttur
- Heitur kjötréttur
- Pastasalat
- Brauð
- Meðlæti með réttunum
- Fermingarterta

**KAFFIHLAÐBORD**

- Marsípanterta
- Marengsterta
- Súkkulaðiterta
- Brauðterta
- Snittur
- Heitur réttur

**SÍÐDEGIS- OG KVÖLDVERÐAR-HLAÐBORD**

- Tveir forréttir, til dæmis annar með fiski og hinn með kjöti
- Einn kaldur fiskréttur
- Einn kaldur kjötréttur
- Tveir heitir kjötréttir
- Pastasalat
- Meðlæti
- Fermingarterta



● **NYTSEMI OG NÁUNGAKÆRLEIKUR**

Oft verða miklir afgangar eftir fermingarveislur, kökur og annað, sem fólk veit varla hvað það á eiginlega að gera við. Á það skal bent að heillaráð getur verið að búa til úr kökum skemmtilega eftirrétti með ís kvöldið eftir, eða láta náungakærleikann ráða för og gefa gestunum nesti með sér í kveðjuskyni. Svo er auðvitað alltaf hægt að frysta afgangana og borða með góðri lyst síðar meir.



● **UNGMENNAVÍGSLA** Fermingin er eins konar ungmennavígsla og sem slík er hún sennilega jafn gömul mannlegu samfélagi. Félags hópar, fjölskyldur og þjóðfélög aðgreina stöðu og hlutverk einstaklinga á margvíslegan hátt með siðum og venjum til þess að tryggja félagslega reglu og samhæfða verkaskiptingu. Unglingavígslan tengist kynþroskatímabilinu og táknað það að einstaklingurinn er ekki lengur barn heldur ungmenni sem mætir í alvöru viðfangsefnum hinna full-orðnu og öðlast bæði réttindi og skyldur. Það er eins og það sé innbygggt í samfélag manna að þessi tímamót verði eftirminnileg. Alvaran sem fylgir vígslunum undirstrikar félagslegt mikilvægi þeirra en þeim fylgir einnig hátíð og samfagnaður sem fjölskyldan og samfélagið sem slíkt á aðild að.

Heimild: visindavefur.hi.is



**Ostabakki - à la franskur**

Dalahringur, steypdur piparostur, gráðaostur, kryddaður Havarti, hvítur Kastali og Stóri Dímon. Undirstaðan á þessum ostabakka eru ferskir ávextir, gott og frekar gróft brauð, hunang, hnetur, ávaxta- maut og portvín. Það er um að gera að prófa sig áfram með hina ýmsu osta og bragðsamsetningar.



**Stóri Dímon**  
Hvít- og blámygluostur. Þéttur ostur þar sem myglan er einnig inni í ostinum. Milt og rjómakent bragð. Langt eftirbragð. Ómissandi ostur hjá öllum ostaaðdáendum. Einn af stóru ostunum frá MS.

**OSTAVEISLA FRÁ MS**

**Fylltir ostar**

**Gullostur** fylltur með rommlegnum rúsínum, þurrkuðum apríkósum og sultuðum fikjum. Síðan er sætu apríkósumauki smurt yfir ostinn.

**Stóri Dímon** fylltur með fersku basil, grilluðu eggaldini og ofn- eða sól-þurrkuðum tómötum. Pínum með ferskum tómötum, basil og steypum ítölskum osti er síðan stungið ofan í ostinn.

**Dala-brie** með gráðaostafyllingu, þ.e. 2 msk. af stöppuðum gráðaosti ásamt 2 msk. af mascarpone-osti. Skreytið ostinn með pekanhnetum og hellið síðan hunangi yfir.



**Ostasamlökur**

- Með bræddum Óðalsosti, skinku, sætu sinnepi, basil og papriku.
- Með heitum camembert, hálfum rauðum vínberjum, finsöxuðu rósmaíni og svörtum pipar.
- Með Dala-Yrju, eggaldini og hráskinku, sýrðum rjóma og basil.

**Ostasnittur**

- Með salati, krydduðu mangó, stórrí ostsneið, Dalahring, tveimur risarækjum, límónu og kóriander
- Með sól- eða ofnþurrkuðum tómát, grillaðri papriku, ólífu, basillaufi, hráskinku og sneið af Dalahring.
- Með salati, sneið af hvítum Kastala, grillaðri papriku og grilluðu eggaldini.





Kökulaðborð þarf ekki að vera flókið til að líta vel út.

NORDICPHOTOS/GETTY



Alls kyns ítölsk pastasalöt henta vel í hádegisveislur.



Skemmtilegir veislubitar: ostur með saltstörungum.

## Hlaðborð hér og þar

Veisluhlaðborð geta verið af öllum stærðum og gerðum og gaman að máta ýmis þemu við veisluna.

● Um miðjan 9. áratug síðustu aldar sló pastað í gegn hérlendis og síðan þá hafa hinir ýmsu ítölsku pastaréttir átt upp á pallborðið í veislum enda auðvelt að útbúa stór föt af mismunandi pastasalötum í veislum. Slíkar veislur henta sérstaklega vel í hádegisveislur og hægt er að leika sér með að blanda saman pastaréttum með sjávarréttum, kjötmeti, grænmeti og

hafa mismunandi sósur með.

● Kökuveislur upp á gamla mátann eru alltaf skemmtilegar. Gamla íslenska hefðin er að snara fram stærðarinnar hnallþórum og rjómatertum og drekkja veisluborðinu í girnilegum kökum. Gott ráð til að borðið njóti sín sem best er að hafa kökurnar á misháum diskum, nokkrar á fæti og nokkrar á flötum diskum, þannig að þær sjáist allar vel og myndi fallegan heildarsvip.



● Hver man ekki eftir gömlu góðu partíplöttunum, sem voru einkar vinsælir í alls kyns gleðskap fram eftir síðustu öld. Voru þeir hafðir á Eurovisonkvöldum, í afmælisveislum fulloröna fólksins og í vinnustaðapartíum, með ostbitum, vínberjum og pylsubitum. Fortíðarfíklar ættu að reiða fram slíka platta vilji þeir skapa slíka stemningu.



# Gríms humarsúpa

Ómótstæðilega góð!






**Grímur kokkur mælir með:**  
Gott er að bæta út í steiktum humarhólum eftir að búið er að hita súpuna upp. Gott ráð til að gera góða súpu enn betri.

500 ml.

● **SKEMMTILEGT KVÖLD** Fermingarbörn hafa þörf fyrir að gleðjast með vinum sem náð hafa sama áfanga. Planaðu því skemmtilegt kvöld þar sem unglíngarnir fagna saman, eða bjóðu þeim í nýbakaðar pönnukökur með súkkulaðisósu, ávöxtum og rjóma að morgni. Upplagt er að leyfa fermingarbarninu að halda sitt fyrsta formlega matarboð þar sem vinirnir hjálpast að við að saxa niður salat, elda ljúffengt lasanja eða raða gómsætu áleggi á heimabakaðar pitsur. Unglingar elska fjör og nóg að borða, svo hafðu gnótt af öllu og úrval afþreyingar á borði við bíómyndir, borðspil, tölvuleiki og fleira.



● **HEILDSTÆTT OG FALLEGT TERTUBORÐ**  
Sumir ganga helst til langt í bakstri fyrir fermingarveislur og baka hverja sortina á fætur annarri. Hins vegar getur verið heillaráð að baka færri sortir en þá meira af hverri gerð. Þannig getur tertuborðið orðið heildstæðara á að líta. Yfirleitt eru fimm til átta gerðir hæfilegt í veislur af þessu tagi og ef pláss leyfir getur komið vel út að leggja þannig á borðið að annar helmingurinn spegli hinn.



TILVALIÐ  
Í AFMÆLIÐ,  
VEISLUNA,  
PARTYIÐ  
EÐA HVAÐ  
SEM ER!

# VEISLU- BAKKAR FRÁ KFC OG TACO BELL

Fyrir 20–30 manns  
Aðeins kr. 19.690 veislan

- 30 Hot Wings bitar
- 30 Crispy lundarbitar
- 20 Melts BBQ sneiðar
  - 20 kjúklinga Quesadilla sneiðar
- 20 kjúklinga Gorditur
  - 8 tegundir af sósum

A

- 30 Hot Wings bitar
- 20 Gordida Baja
- 15 mjúkar Taco's
  - 20 kjúklinga Quasedilla sneiðar
  - 15 steikar Taquito's bitar
- 20 Crispy lundarbitar
  - 8 tegundir af sósum

B

- 30 Hot Wings bitar
  - 20 Spicy kjúklinga Taco's
  - 20 Melts Sweet Chili sneiðar
- 30 Jalepeno kjúklinga Melts sneiðar
- 15 Spicy kjúklinga Taquitos bitar
  - 15 steikar Taquito's bitar
- 8 tegundir af sósum

C

PANTIÐ  
Í SÍMA  
555  
0828



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



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

# ÓDÝR HEIMILISTÆKI

## ÞVOTTAVÉLAR ÞVOTTAVÉLAR ÞVOTTAVÉLAR ÞVOTTAVÉLAR



**BEKO**

**Beko WML15106**  
1000 snúninga og 5kg ÞVOTTAVÉL með 30-90° hita, 30sm hurð, ullarkerfi, skolstoppi, hraðkerfi, þvottahæfni A, orkunýtni A, vinduhæfni C. Stærð (bxhxd): 60x85x60sm.

**TILBOÐ**  
**69.995**

FULLT VERÐ 79.995



**Whirlpool AWO3760**  
1400 snúninga og 6kg ÞVOTTAVÉL með rafeindastýrðum kerfisveljara og hitastilli, 47 lítra tromlu, ullarkerfi, hraðkerfi, handþvottakerfi, þvottahæfni A, orkunýtni A, vinduhæfni B. Stærð (bxhxd): 59,5x85x54sm.

**TILBOÐ**  
**84.995**

FULLT VERÐ 94.995



**Bauknecht**

**Bauknecht WAK9777**  
1400 snúninga og 7kg ÞVOTTAVÉL með rafeindastýrðum kerfisveljara, Dynamic Intelligence, ullarkerfi, hraðkerfi, handþvottakerfi, þvottahæfni A, orkunýtni A+, vinduhæfni B. Stærð (bxhxd): 85x60x60m.

**TILBOÐ**  
**99.995**

FULLT VERÐ 114.995

## ÞURRKARAR ÞURRKARAR ÞURRKARAR ÞURRKARAR



**BEKO**

**Beko DV1160**  
6kg ÞURRKARI fyrir barka. 8 stillingar. Orkunýtni C.

**TILBOÐ**  
**49.995**

FULLT VERÐ 59.995



**BEKO**

**Beko DCU1560**  
Tviátta barkalaus 6kg ÞURRKARI með rakaskynjara, krumpuvörn, 8 stillingum, 104 lítra tromlu og orkunýtni C.

**TILBOÐ**  
**74.995**

FULLT VERÐ 89.995



**Whirlpool AWZ8460**  
Tviátta barkalaus 6kg ÞURRKARI með rakaskynjara og með 6th Sense, köldum blæstri, vatnstanki uppi og orkunýtni B.

**TILBOÐ**  
**94.995**

FULLT VERÐ 134.995

## UPPÞVOTTAVÉLAR UPPÞVOTTAVÉLAR UPPÞVOTTAVÉLAR



**BEKO**

**Beko DUN1303**  
60sm UPPÞVOTTAVÉL með 3 kerfum, lætur vita ef gljáefni vantar, þurrkar með hita frá elementum, vatnsflæðivörn, þvottahæfni A, orkunýtni A og þurrkgeta B. Stærð: (hxhxd): 82x60x55sm.

**TILBOÐ**  
**79.995**

FULLT VERÐ 84.995



**Whirlpool ADPY1110HV**  
60sm UPPÞVOTTAVÉL til innbyggingar með 5 kerfum, 4 hitastigum, sjálf-hreinsandi síu, vatnsflæðivörn, stillanlegri hæð á efri grind, þvottahæfni A, orkunýtni A og þurrkgeta A. Stærð: (hxhxd): 59,7x82x57sm.

**TILBOÐ**  
**89.995**

FULLT VERÐ 109.995



**CANDY**

**Candy CDF 8312X**  
60sm og 12 manna uppþvottavél með þurrkgetu A, orkunýtni A og þvottahæfni A. Hljóðlát 48dB. Stál.

**TILBOÐ**  
**99.995**

FULLT VERÐ 109.995

## KÆLISKÁPAR KÆLISKÁPAR KÆLISKÁPAR



**scandomestic**

**Scandomestic SKF220**  
144sm KÆLISKÁPUR með frysti og 5 glerhillum í kæli. 167 lítra kællir og 45 lítra frystir. Orkunýtni A. Mál (hxhxd): 144x55x60sm.

**TILBOÐ**  
**59.995**

FULLT VERÐ 79.995



**scandomestic**

**Scandomestic SKS150**  
85sm KÆLISKÁPUR með 130 lítra kæli og orkunýtni A. Mál (hxhxd): 85x55x57sm.

**TILBOÐ**  
**44.995**

FULLT VERÐ 59.995



**Whirlpool WBE3412WF**  
187sm KÆLISKÁPUR með 228 lítra kæli og 119 lítra frysti. Orkunýtni A. Mál (hxhxd): 187,5x59,5x64sm.

**TILBOÐ**  
**89.995**

FULLT VERÐ 109.995



**Heimilistæki** ht.is

UMBOÐSMENN UM LAND ALLT