

# JÓLAHLAÐBORÐ

FIMMTUDAGUR 11. OKTÓBER 2012







Svín með teppi kallast þetta góðgæti sem alltaf slær í gegn. Feitt beikon er gott og við hæfi í kuldum vetrar, vafið utan um kokkteilpýlsur og bakað í ofni.



Tartalettur með hangikjöti, brokkólí, papriku og svörtum ólífum er gómsætt og skemmtilegt útspil á mesta jólamat Íslendinga.



Hver stenst innbakaðan reyktan lax og rjómaost, sem bráðna í munni í unaðslegri smjördeigrúllu? Sesamfræin senda gestina í sjönda himin.



Kanilkryddaðar jólamuffur með karamellugljáðum salthnetum æra upp jólaskapið í yndisleik sínum.



Sérðu ekki fyrir þér kátínuna þegar gestirnir sjúga sleikjóstaf sem óvænt rataði í kokkteilana frá jólasveininum?

## Notalegheit heima á aðventunni

Jólahlaðborð eru yndisleg heim að sækja en það er líka hægt að gera sér glaðan dag heima í eldhúsi á meðan beðið er eftir jólum. Aðventan er tími töfra, stemningar og samfunda og þarf ekki að kosta aleiguna að húa í góða vini til að smjatta saman á sögum og jólalegu góðgæti.

## Jólagleði í umgjörð náttúrunnar

Í aðdraganda jóla breytist **Bláa Lónið** í ævintýraland, umlukioð rökkuðum sjarma náttúrunnar í bjarma blikandi jólaljósa. Innandyra ríkir notalegt andrúmsloft, ylur, djass og angan af freistandi jólakrásum. Jólahlaðborð Bláa Lónsins er enda í heimsklassa og upplifunin ógleymanlega ljúf.

**M**etnaður, gæði og ferskleiki eru einkunnarorð matreiðslumeistarana á Lava, veitingahúsi Bláa Lónsins. Þar er dekrað við bragðlauka gesta í einstöku umhverfi.

„Við vinnum allan jólamatinn frá grunni hér í eldhúsinu. Það tryggir hámarksgæði og ferskleika,“ segir Viktor Arnar Andrés-son, yfirmatreiðslumeistari á Lava. Viktor er meðlimur í landsliði íslenskra matreiðslumeistarara og segir undirbúning jólahlaðborðsins vera skemmtilegan. „Því fylgir alltaf mikil stemning að undirbúa hátíðar- réttina.“

Magnús Héðinsson, rekstrarstjóri veitingasviðs Bláa Lónsins, segir góða þjónustu mikilvægan hluta af heildarupplifun gesta.

„Þess vegna leggjum við mikla áherslu á faglega og framúrskarandi þjónustu. Við höfum á að skipa frábærum hópi faglærðs starfsfólks sem býr yfir mikilli reynslu á sínu sviði.“

Magnús segir einkar huggulegt að eiga dásamlega jólastund með fjölskyldu og vinum í Bláa Lóninu.

„Þá er skemmtileg upplifun að slaka aðeins á í Bláa Lóninu áður en sest er að borði og notið dýrindis veitinga í ævintýrlegu umhverfi.“

Á jólahlaðborðinu freista ljúffengar sælkerakrásir. Þar má nefna jólasúpu með rjómatoppi, appelsínusíld með reyktum



Ferskleiki og gæði einkenna unaðslega matseld meistarakokkanna á Lava.

kartöflum, mini-hreindýrahamburgara með gráðosti, nautapíparsteik, andabringu, kanil crème brûlée og sérrítriffle með makkarónum og ferskum jarðarberjum.

„Einstakt náttúrulegt umhverfi, arkitektúr, matur og góð þjónusta gera jólahlaðborð



Viktor Arnar Andrés-son er yfirmatreiðslumeistari í Bláa Lóninu og kann að dekra við bragðlaukana.



Umgjörð veitingahússins Lava er ævintýrleg eins og sjá má á náttúrunni í kringum Bláa Lónið.

í Bláa Lóninu að ógleymanlegri upplifun. Yfir borðhaldinu ómar lifandi djasstónlist Andrésar Þórs Gunnlaugssonar og félaga svo stemningin verður einstök, ljúf og jóla- leg,“ segir Magnús.

Jólahlaðborð í Bláa Lóninu hentar vel

minni og stærri hópum. Innifalinn er for- drykkur og boðskort í Bláa Lónið sem gildir út apríl 2013. Starfsfólk Bláa Lónsins getur aðstoðað við tilboð og bókun á sætaferðum fyrir allar stærðir hópa.

Sjá nánar á [www.bluelagoon.is](http://www.bluelagoon.is).



2012

# Villibráð

Villibráðarhlaðborð Perlunnar byrjar þann 25. október

Elgurinn  
er kominn  
í hús!

## Forettir

Villibráðarsúpa  
Blinis og kaviar  
Hreindýra paté m/títuberjasultu  
Reykt súla elduð í Guinnessbjór  
Gæsa og kjúklingafrauð  
Skelfisksalat  
Krabbasalat í sweet chilli sósu  
Reyktur áll á eggj  
Heitreyktur silungur m/piparrót  
Sushi  
Reyktur lax með wasabi majónes  
Hvala carpaccio m/parmisan  
Graflax  
Síldar salöt  
Parmaskinka með rjómaosti  
Dúfu-terrin með foie gras  
Grafið lamb m/balsamico og  
sultuðum lauk

## Adalrettir

Villigæsabringa  
Heilsteiktur hreindýravöðvi  
Hreindýrabuff  
Sultuð gæsalæri  
Villisveppir í smjörkænu  
Gufusoðinn kræklingur  
Hnetufylling  
Krónhjörtur  
Kryddlegin elgur  
Pottréttur  
Rauðvínssósa  
Kóngasveppasósa.

8.990 kr.

tilboð mánud.-miðvikud

7.990 kr.

## Eftirettir

Ostaterta  
Úrval osta  
Heit eplakaka  
Ferskt ávaxtasalat  
Rjómalagaður ítalskur ís  
Crème Brullée  
Fylltir súkklaðibollar  
Kókostoppar  
Enskt krem  
Karamellusósa  
Súkkulaðiterta  
Skyrkaka  
Tapioka búðingur  
Fylltar vatnsdeigsbollur.



# Jólahlaðborð

Jólahlaðborð Perlunnar byrjar þann 15. nóvember

8.790 kr.

tilboð mánud.-miðvikud

7.790 kr.

Gjafabréf  
Perlunnar

Góð gjöf við  
öll tækifæri!

Opið í hádeginu 2 helgar í vetur

Föstudaginn 7. desember og laugardaginn 8. desember

Föstudaginn 14. desember of laugardaginn 15. desember

Aðeins 5.290 kr.



Mekka verður með  
vínsmökkun á eðalvínnum  
fyrir mat, á hlaðborðum  
Perlunnar.



Frábærir tónlistamenn flytja  
tónlist í Jólahlaðborðinu. Grétar  
Örvarsson og Sígga Beinteins á  
fimmtudögum og sunnudögum.  
Þórir Baldursson og Sveinn Óli  
Jónsson spila á föstudögum og  
laugardögum.

Veitingahúsið Perlan  
Sími: 562 0200 · Fax: 562 0207  
Netfang: perlan@perlan.is  
Vefur: www.perlan.is





# Nýtt og óhefðbundið jólahlaðborð

**Slippbarinn** á Icelandair hótél Reykjavík Marina bætist við jólahlaðborðsflóru borgarinnar í ár. Þar verður þó ekki hefðbundinn jólamatur á borðum heldur mega gestir eiga von á jólakalkúninum í allt öðrum búningi en venjan er.

Þetta er ekkert venjulegt jólahlaðborð! Óhefðbundið er okkar þema í matargerð alla daga og við höldum okkur við það, líka í jólahlaðborðinu,“ segir Jóhannes Steinn Jóhannesson, matreiðslumeistari á Slippbarnum á Icelandair hótél Reykjavík Marina. „Hjá okkur er ekkert reykt eða saltað og lítið um rjóma og feitmeti. Það er þó tenging við jólin, á matseðlinum er til dæmis „frómasinn hennar mömmu.“ Við leikum okkur einnig með hefðbundið hráefni eins og svínabóg og kalkún en matreiðum það ekki eins og fólk er vant. Svínabógurinn er rifinn og kalkúninn útbúum við í borgara með rauðkáli, sem er þó ekkert venjulegt rauðkál.“

Á Slippbarnum er mikið af grænmeti notað í matargerðina og jólahlaðborðið létt og ferskt. Jóhannes segir tilvalið fyrir þá sem vilja hugsa um heilsuna á adventunni að koma við á Slippbarnum.

„Réttirnir verða allir bornir fram á minni diskum sem við skiptum ört út. Við viljum að allt sé ferskt á borðinu. Fólk labbar ekki út með bjúg héðan. Það þarf heldur ekki að fara beint heim að leggja sig eftir matinn heldur getur það fengið sér kokkteil á barnum,“



Jóhannes Steinn Jóhannesson matreiðslumeistari býður upp á óhefðbundið jólahlaðborð.

MYND/PIETUR

## SLIPPBARINN

### JÓLIN 2012

#### Marina fiskisúpan okkar vinsæla

- Smekktullur pottur af fiski með tómatarunni, enginn rjómi

#### Charcuterie

- Allskonar pylsur og skinkur, ostur ýmiskonar, ólífur og sýrt grænmeti

#### Grasker og setar kartöflur

- Öfnristað með karamellisruðum hnetum og appelsínu

#### Lambaröst á brauði

- Steikt lambalæri á rúgbrauði, heimageri remúlaði, stökkur laukur, sveppir, súrar agúrur, karsí og piparrót.

#### Rauðrófusalat

- Salat með geitaosti, valhnetum og rauðrótum

#### Steikt spergillkál

- Steikt með chilli og sesamfræum

#### Rækjukokkteill 2012

- Rækjur, eldþipur, brauðkútur og sitrónsúsa (ekki bleik, sorry...)

#### Eplasalat

- Hvorki með rjóma né mæjónesnu, ferskt og fítt.

#### Kúrbítur og strengjahaunir

- Bakaður kúrbítur með sitrónu og hvítlaug og stökkur strengjabaunir

#### Andasalatíð hans jóa

- Andalæri confit, grillaður mais, Manchego ostur og sjóv fennika

#### Rífið og lætt svín

- Langtímaeiddur svínabógur, sýrt hvítkál og chilli ketchup

#### Kalkúnaborgari

- Á dökku brauði með rauðkáli trónuberjum og salvímjónesnu

#### Þorskur

- Þorsknakki djúpteiktur í tempura með tartarsúsu slippbarsins

#### Frómasinn hennar mömmu

- Gamaldags Sjerrí frómas sem allir eru vitlausir í.

#### Draumarúllan

- Karamella, kókos og kaka

segir Jóhannes, en á adventunni verða nokkrir drykkir á Slippbarnum í sérstökum jólabúningi.

„Við bjóðum til dæmis upp á glögg, sem er að sjálfsögðu ekki venjulegt jólaglögg,“ segir Jóhannes þorskur.

„Við munum ekki leika hefðbundna jólatónlist yfir gestum og jólaskreytingarnar verða í lágmarki. Við verðum vin sem fólk getur leitað í þegar það er búið að versla og versla með jólatónlistina í eyrunum allan daginn. Þetta

verða fyrstu jólin okkar á Slippbarnum og þau verða mjög hugguleg. Við hlökkum til og höfum fulla trú á þessu. Fólk borðar svo mikið í desember af hefðbundnum jólamat. Maður má ekki vera búinn að fá nóg þegar jólin loksins koma.“

Boðið verður upp á jólahlaðborð Slippbarsins á kvöldin dagana 16., 17., 23. og 24. nóvember, en eftir 29. nóvember verður hlaðborðið opið bæði í hádeginu og á kvöldin alla daga fram að jólum. [www.icelandairhotels.is](http://www.icelandairhotels.is)

## Jólahlaðborð 2012

Nú fer í hönd sá árstími er við gleðjumst saman og njótum þess að gera vel við okkur í mat og drykk og hefur jólahlaðborðið á Hótel Örk um árabíl verið ómissandi hluti af jólaundirbúningnum.



### Kvöldstund sem bragð er af

Jólarokkbandið stígur á stökk í lok borðhalds. Bandið er skipað valinkunnum tónlistarmönnum, en þar fer fremstur í flokki Ólafur Þórarinnsson, eða Labbi í Mánum. Ásamt Labba er trommuleikarinn og heimamaðurinn Páll Sveinsson úr *Í svörtum fötum*, bassaleikarinn Jón Örvar Bjarnason úr *Landi og sonum* og hljómborðsleikarinn Ríkharður Arnar úr *Karma*. Jólarokkbandið flytur nokkrar þekktar jólaperlur og síðan tekur við hressandi danstónlist og gestir geta stigið dans til kl. eitt eftir miðnætti.

### Dagsetningar á jólahlaðborð



Nóvember: laugardaginn 24. og föstudaginn 30.  
Desember: laugardagana 1. (uppselt), 8. og 15.

Verð fyrir jólahlaðborð er **7.700 kr.** á mann.

Fáðu jólatilboð fyrir hópinn þinn í gistingu og mat. Bjóðum rútuferðir fyrir hópa (30 eða fleiri) frá Reykjavík og Selfossi, ef óskað er.



**HÓTEL ÖRK**

Breiðumörk 1c, 810 Hveragerði / sími 483 4700 / [www.hotelork.is](http://www.hotelork.is) / [info@hotel-ork.is](mailto:info@hotel-ork.is)







## Jólahátíð á Hilton

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

Dýrindis jólahlaðborð í hátíðarsal Hilton öll föstudags- og laugardagskvöld frá 23. nóvember til 15. desember. Listamennirnir Hreimur, Magni, Erna Hrönn og Pálmi sjá um að töfra fram ósvikna jólastemningu með ljúfum tónum. Verð 9.400 kr.

Samhliða þessu bjóða meistarakokkarnir upp á stórglæsilegan jólamatseðil á VOX og ógleymanlega kvöldstund fyrir þá sem kjósa framúrskarandi þjónustu og umgjörð.

Frá 19. nóvember verða hádegishlaðborðið og hinn sívinsæli helgarbrunch með sérstökum jólasvip. Verð 4.400 kr.







# Jólahaðborð í hjarta miðborgarinnar

Veitingastaðurinn **Reykjavík Restaurant** býður girnilegt jólahaðborð í glæsilegu nýstandsettu húsnæði. Eyjólfur Kristjánsson mun spila ljúfa tóna fyrir gesti og jólasveinar líta við á sunnudögum. „Húsið verður skreytt að innan sem utan og breytt í sannkallað jólahús,“ segir Þórður Norðfjörð kokkur.



Glæsilegur salur er á neðstu hæð hússins sem tekur allt að 180 manns í sæti. MYND/VALLI

**R**eykjavík Restaurant er til húsa að Vesturgötu 2, en nýir rekstraraðilar tóku við staðnum í maí á þessu ári og voru í kjölfarið gerðar breytingar á honum. Þar er nú einn stærsti og glæsilegasti matsölustaður Reykjavíkur með húsrúm fyrri allt að 700 manns. Frá og með 16. nóvember verður boðið upp á ljúffengt jólahaðborð allar helgar frá föstudegi til sunnudags fram að jólum.

## Ljúffengir réttir

Þórður Norðfjörð, matreiðslumeistari Reykjavík Restaurant, á veg og vanda að glæsilegum matseðli staðarins. „Hlaðborðið verður einkar glæsilegt með fjölbreyttu matarúrvali. Bæði verðum við með hefðbundinn jólamat; tvíreykt hangikjöt, svínaskinku, bæði venjulega og sérsaltaða ásamt fleiru.“

Einnig munum við setja ýmsa gamla hefðbundna rétti í nýjan búning. Þá verður villibráð á boðstólum; önd, gæs og hreindýr. Kokkar munu skera kjötið frammi fyrir gestunum og ég held ég geti lofað fólki veglegum veitingum og eftirminnilegri stund.“

## Fjölskylduþema á sunnudögum

„Á sunnudögum verður lögð áhersla á fjölskyldur. En þá mun jólasveinn koma í heimsókn og heilsa upp á krakkana. Þá verðum

við með séraðstöðu fyrir börnin til að líta, púsla eða horfa á skemmtilega jólamynd. Fullorðna fólkið getur þannig notið þess að borða áhyggjulaust í rólegheitum meðan börnin leika sér.“

## Aðal jólahúsið í miðborginni

Húsið mun verða skreytt hátt og lágt svo ljósadýrð mun loftin gylla og jólailmur líða um húsið. „Við munum skreyta húsið að innan sem utan og breyta því í sannkallað jólahús. Þetta er gríðarlega fallegt hús með mikla sál og langa sögu og á eftir að verða mjög rómantískt og fallegt í vetrarmyrkrinu.“

## Ljúfir tónar

Tónlistarmaðurinn geðþekki Eyjólfur Kristjánsson mun spila ljúfa tónlist eins og honum einum er lagið á meðan gestir renna niður girnilegum réttum sem í boði eru.

## Stórir sem litlir hópar velkomnir

Reykjavík Restaurant er veitingastaður á þremur hæðum með sex sali. „Við getum tekið á móti litlum sem stórum hópum. Bæði er hægt að vera í aðalsalnum á neðstu hæðinni sem tekur allt að 180 manns í sæti, en svo erum við með sali á annarri og þriðju hæð.“

Á annarri og þriðju hæðinni eru salir sem



Þórður Norðfjörð kokkur lofar fólki veglegum veitingum og eftirminnilegri stund. MYND/VALLI

taka frá fimmtán og upp í 140 manns. Þeir sem hafa áhuga á því að gera bæjarferðina enn eftirminnilegri geta svo bætt við hótelligingu á Hótel Plaza á mjög vægu verði.

Allar nánari upplýsingar um Reykjavík Restaurant er að finna á [www.restaurantreykjavik.is](http://www.restaurantreykjavik.is)

## Meðal rétta á jólahaðborðinu okkar verða:

Úrval af síld | Sjávarréttasalat | Reyktur og grafinn lax | Bleykja | Tvíreykt lamb | Grafið lamb  
Hreindýr | Reykt nautatunga | Villipaté | Heitreykt gæs | Engiferkjúklingur | Bayonne-skinka  
Hangikjöt | Gufusoðinn lax | Hunangsgljáð kalkúnabringa | Kryddhjúpað lamb | Purusteik  
Hreindýrabollur | Ris à la mand | Súkklaðímús | Bûche de Noël | Ananas-fromage | Piparkökuís



Kr. 7.500,-

## Hafið samband

Ekki missa af einstakri upplifun og pantaðu borð í tíma. Hafðu samband í síma **5517759** eða á [restaurant@restaurantreykjavik.is](mailto:restaurant@restaurantreykjavik.is)



**Enginn betri**  
en Eyjólfur Kristjánsson að koma okkur í jólaskap

...og senn koma **jólin...**

Velkomin á **stórglæsilegt jólahaðborð í hjarta Reykjavíkur**



RESTAURANT  
REYKJAVÍK

Restaurant Reykjavík  
Vesturgötu 2 - 101 Reykjavík - Iceland  
Phone: +354 - 552 3030  
[www.restaurantreykjavik.is](http://www.restaurantreykjavik.is)  
[restaurant@restaurantreykjavik.is](mailto:restaurant@restaurantreykjavik.is)





# satt

Hreint og beint eldhús



## JÓLAHLAÐBORÐ MEÐ SÍGILDRI HÁTÍÐARSTEMNINGU

Hlaðborðið okkar er orðið að dásamlegri hefð, klassískt með fersku ívafi. Hugljúf og lifandi tónlist um helgar, jólasveinar og fjölskyldugleði á sunnudögum.



### Jólin hefjast á Satt 15. nóvember

Eftir það bjóðum við upp á jólahlaðborðið á kvöldin og í hádeginu 16. – 17. og 23. – 24. nóvember og alla daga frá 29. nóvember til 22. desember.

Verð í jólahlaðborð í hádeginu: 4.400 kr

Verð í jólahlaðborð á kvöldin: 8.800 kr

Borðapantanir í síma 444 4050 eða á [satt@sattrestaurant.is](mailto:satt@sattrestaurant.is).



# Jólin eru að koma

**Hótel Saga** og **Broadway** eru að koma sér í jólabúninginn og byrjar jóladagskráin hinn 17. nóvember. Allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi, hátíðarskap í Súlnasal með Erni, Helgu og Sigga Hlö, notalega jólastemningu í Skrúði, glæsilegan jólamatseðil í Grillinu eða 5-stjörnu veislu á Broadway.

Eins og svo oft áður býður Hótel Saga upp á glæsilegt jólahaðborð í Súlnasal. Jólahaðborðin hafa verið haldin í mörg ár og notið mikilla vinsælda hjá öllum aldurshópum enda eru veitingarnar í senn fjölbreyttar og ljúffengar. Valgerður Ósk Ómarsdóttir, markaðsstjóri Hótel Sögu, segir að boðið sé bæði upp á sígilda rétti sem eru ómissandi á jólahaðborðum og nýja og spennandi rétti fyrir þá ævintýragjörnu. „Jólahaðborðin í Súlnasal eru árlegur viðburður hjá mörgum fjölskyldum, vinahópum og fyrirtækjum. Gestir okkar komast svo sannarlega í hátíðarskap enda er boðið upp á frábærar veitingar í bland við góða kvöldskemmtun með úrvals skemmtikröftum.“

Grínistinn og Spaugstofu-meðlimurinn Örn Árnason tekur á móti gestum með léttu gríni og glensu og syngur nokkur lög eftir að borðhaldi lýkur ásamt söngkonunni Helgu Möller. Að loknu borðhaldi er dansað fram á nótt með hinum eina sanna Sigga Hlö og Helga Möller kemur mannskapnum í hátíðarskap og syngur nokkra gamla smelli.

## Gott úrval rétta

Að venju verður boðið upp á mikið úrval girnilegra rétta á jólahaðborðinu. „Kokkarnir okkar í Súlnasalnum eru með skandinavískar áherslur í bland við séríslenska rétti. Það er mikið úrval forrétta, aðal- og eftirrétta.“ Meðal forrétta verður síld, grafinn lax, kjúklingasalát og heitreykt andabringa. Í aðalrétt er meðal annars boðið upp á nauta-prime, grísa-síðu með puru, kalkúnabringu og hangikjöt ásamt ljúffengum meðlæti. Að lokum verða bornir fram margir gómsætir eftirrétir í anda Hótel Sögu.

Valgerður Ósk segir sérstöðu Hótel Sögu fyrst og fremst liggja í sögunni og hefðinni. „Hótel Saga er alltaf sígild. Gestir okkar geta stólað á úrvals gæði og reynslumikla matreiðslumenn sem kunna að matreiða góðar veitingar. Þjónustufólk okkar í Súlnasal sér til þess að öllu sé vel stjórnað en salurinn hentar frábærlega vel undir jólahaðborð og skemmtanir enda hefur hann verið vinsæll í fimmtíu ár.“

Súlnasalur býður líka upp á jólahaðborð í hádeginu þar sem áherslan er lögð á börn og fjölskyldufólk. Íþróttálfurinn og Solla stíra skemmta ásamt Erni Árnasyni.

## Upplifðu jólastemningu í Skrúði

Auk þess að bjóða upp á glæsilegt jólahaðborð í Súlnasal er einnig boðið upp á jólahaðborð á veitingastaðnum Skrúði á jarðhæð hótelsins. „Skrúður er með skandinavíska stemningu fyrir jólin og býður upp á jólahaðborð bæði í hádeginu og á



Valgerður Ósk Ómarsdóttir er markaðsstjóri Hótel Sögu. MYND/ÚR EINKASAFNI

kvöldin. Hádegð er sérstaklega vinsælt hjá vinahópum og fjölskyldum og um helgar koma margir til okkar í bröns með jólaívaði. Þá koma hingað heilu stórfjölskyldurnar og borða saman.“

## Jólatónar Grillsins

„Við erum líka í jólaskapi á toppnum.“ Í byrjun nóvember verður boðið upp á villibráðina að sögn Valgerðar og í kjölfarið verður boðið upp á sérstakan jólamatseðil. „Þar verða í boði þriggja, fjögurra og sjö rétta matseðlar að hætti hússins. Allir borðgestir fá sama matinn og kokkarnir og þjónarnir spjalla við gesti og kynna mat og drykk undir fagmannlegri leiðsögn frá hinum nýja veitingastjóra Grillsins, Jakobi Má Harðarsyni.“

## Fimm stjörnu matar- og tónlistarveisla

Broadway er eitt af stærstu og glæsilegustu skemmti- og veitingahúsum landsins. Allt að 1.100 gestir geta snætt veislukvöldverð saman og Broadway rúmar yfir 2.000 gesti á dansleik. „Við bjóðum upp á fimm stjörnu tónlistar- og matarveislu um jólin á Broadway. Ingó og veðurguðirnir, Sveppi, Bríet Sunna og Sverrir Bergmann fara saman í gegnum vinsælustu lög síðustu fjörutíu ára ásamt frábærum hópi dansara og hljóðfæraleikara. Eftir að borðhaldi lýkur verður stórdansleikur með Ingó og Veðurguðunum.“ Jólahaðborðið inniheldur sígildar veitingar að sögn Valgerðar ásamt fjölbreyttu meðlæti. „Helsta sérstaða Broadway er skemmtatriðin og íburðurinn þar í kring enda er mikill metnaður lagður í glæsilegar sýningar með matnum.“

## Af hverju ekki að spara leigubílinn og slappa af?

Hótel Saga og Hótel Ísland bjóða upp á pakka með gistingu sem margir nýta sér núorðið, hvort sem gestir koma utan af landi eða Reykjavík. „Það er notalegt að gista á hótelnunum og fá sér góðan morgunmat áður en keyrt er heim daginn eftir ævintýrlega matarveislu og góða kvöldskemmtun,“ segir Valgerður Ósk að lokum.



Sérstaða **Hótel Sögu** liggur fyrst og fremst í sögunni og hefðinni. Gestir geta stólað á úrvals gæði og reynslumikla matreiðslumenn sem kunna að matreiða góðar veitingar. Súlnasalur og Skrúður bjóða upp á glæsileg jólahaðborð og veitingastaðurinn Grillið býður upp á spennandi jólamatseðil. MYND/ÁRNI TORFASON



Sérstaða **Broadway** liggur í glæsilegum og metnaðarfullum sýningum. Yfir jólin býður Broadway upp á fimm stjörnu tónlistar- og matarveislu þar sem landsþekktir söngvarar syngja mörg af vinsælustu dægurlögum síðustu 40 ára. MYND/EDDI





# Sígilt jólahlaðborð á Grand Hótel Reykjavík

Klassískir og vinsælir réttir einkenna jólahlaðborð **Grand Hótel Reykjavík**. Margir matargestir koma ár eftir ár enda sækja þeir í sígilda rétti og notalegt andrúmsloft sem ríkir á hótelinu. Fjöldi skemmtilegra viðburða er í boði yfir girnilegum veitingum.

**M**ikið verður um dýrðir á Grand Hótel Reykjavík í nóvember og desember. Um margra ára skeið hefur hótelið boðið upp á sígilt jólahlaðborð sem hefur notið vaxandi vinsælda meðal landsmanna. Auk þess eru fjölbreytt skemmtiatriði í boði þar sem Helgi Björnsson og Bjarni Arason verða í aðalhlutverkum. Aðalheiður E. Ásmundsdóttir, markaðsstjóri Reykjavíkurhótelanna, segir Grand Hótel Reykjavík bjóða upp á klassískt hlaðborð með vel þekktum réttum. „Gestir okkar vita nákvæmlega að hverju þeir ganga enda koma þeir margir aftur og aftur, hvort sem um er að ræða fjölskyldur, vinahópa eða fyrirtæki. Þetta er hið dæmigerða jólahlaðborð sem Íslendingar vilja greinilega upplifa fyrir jól.“ Ein af sérstöðunum við jólahlaðborðið, að sögn Aðalheiðar, er afslappað andrúmsloft þar sem gestir geta setið við borðið út kvöldið og notið matarins í ró og næði.

## Fjölbreytt skemmtiatriði

Stórsöngvarinn Helgi Björnsson skemmtir gestum ásamt hlóm-sveit á föstudags- og laugardagskvöldum með íslenskum og erlendum dægurperlum í bland við jóla-lög. Vegna mikillar eftirspurnar hefur tveimur fimmtudagskvöldum verið bætt við í desember. Auk Helga mun söngvarinn góðkunni

Bjarni Arason skemmta matargestum í öðrum sal nokkur kvöld í nóvember og desember.

„Bjarni Ara verður með glæsilega söngdagskrá í Hvammi á Grand Hótel Reykjavík þar sem hann mun flytja ýmis lög frá glæsilegum ferli sínum, auk vel valdra jólasöngva og þekktara slagara með Frank Sinatra, Tom Jones, Elvis Presley og fleiri stórsöngvurum.“ Samhliða söngdagskránni verður boðið upp á veglegt jólahlaðborð.

Sömu kvöld verða einnig aðrir skemmtikraftar á sveimi um hótelið. Jólaljullurnar nefnist sönghópur þriggja kvenna sem gengur milli sala og syngur jólalög fyrir matargesti. Tónlistarmaðurinn fjölhæfi Reynir Sigurðsson spilar undir fordrykk á víbrafón og á píanó undir borðhaldi. Fyrir þá sem vilja lengja kvöldið er dansleikur í salnum Gullteigi seinna um kvöldið þar sem hin óborganlega hljómsveit Hafrót mun spila fyrir dansi.

## Ferskt og íslenskt hráefni

Á Grand Hótel Reykjavík er ávallt leitað eftir því að nota íslenskt og ferskt hráefni að sögn Aðalheiðar og lögð áhersla á að elda úr íslenskum, lífrænum kryddjurtum og grænmeti þegar það er fánlegt. „Nú er hótelið með umhverfisvottun frá Svaninum og af þeim sökum kaupum við ávallt umhverfisvottaðar vörur og þjónustu ef það er



„Gestir okkar vita nákvæmlega að hverju þeir ganga enda koma þeir margir aftur og aftur,“ segir Aðalheiður E. Ásmundsdóttir, markaðsstjóri Reykjavíkurhótelanna.

MYND/PIETUR

mögulegt. Gestir geta gengið að því vísu að ávallt sé notað ferskasta hráefnið hverju sinni og matreiðslan sé í hæsta gæðaflokki.“

Sem fyrr segir er jólahlaðborð hótelsins sígilt. Það inniheldur ljúffenga forrétti og bæði heita og kalda aðalrétti eins og hangilæri, grísahamborgarhrygg, kryddlegið lambalæri, hunangsfyllta kalkúna-bringu og purusteik að dönskum hætti. „Eftirréttirnir eru einnig hefðbundnir og sérstaða þeirra liggur meðal annars í því að þeir

eru allir lagaðir á staðnum og úr íslensku hráefni sem bakarar okkar sjá um. Við erum auðvitað með ris à l'amande en svo erum við með fjölbreytilegt úrval af sérleguðum ostakökum sem eru ómótstæðilega góðar.“

Ekki má gleyma grænmetisréttunum, en Aðalheiður segir ört stækkandi hóp kjósa þá ekki síður en hefðbundna jólahlaðborðsrétti. „Við höfum sett saman nokkra hátíðlega léttu jólarétti. Þar má meðal annars nefna karrí- og chili-

kryddaða grænmetis- og karöflu-rétti, hnetu- og baunasteikur, grænmetislasanja og hrísgrjónasalat.“

Sunnudagar eru fjölskyldudagar hjá Grand Hótel Reykjavík. Þá er boðið upp á jólabróns fyrir alla fjölskylduna þar sem börnin borða frítt.

Jólahlaðborðið er í boði í hádeginu á föstudögum og einnig á kvöldin á föstudögum, laugardögum og sunnudögum og hefst 16. nóvember. Hópar geta pantað jólahlaðborðið aðra daga.

**ER LÍÐA FER AÐ JÓLUM**  
Glæsilegt jólahlaðborð á LAVA, Bláa Lóninu

ANTON & BERGUR

Dagsetningar: 23. og 30. nóvember / 7. 8. 14. og 15. desember

Verð: 7.900 kr. / Innifalið: Jólahlaðborð, fordrykkur og boðskort í Bláa Lónið

Bókanir í síma 420 8800 eða senda tölvupóst á sales@bluelagoon.is

**BLUE LAGOON**  
ICELAND





Hátíðlegt verður í Viðey á adventunni en þá verður fjögurra rétta jólamatseðill í boði á Viðeyjarstofu.

# Lifandi tónlist og róleg stemning

**Viðeyjarstofa** býður upp á fjögurra rétta hátíðamatseðil á adventunni. Áhersla verður lögð á rólega og yfirvegaða stemmningu og sjá þau Sigríður Thorlacius og Guðmundur Óskar um að skemmta gestum með ljúfum og þægilegum tónum.

Eins og undanfarin ár verður hátíðlegt í Viðey á adventunni. Í ár verður jólahátíðin í eyggi með örlítið breyttu sniði því nú verður boðið upp á fjögurra rétta jólamatseðil í stað hefðbundins jólahlaðborðs.

## Fyrir einstaklinga og hópa

Veislan er í boði bæði fyrir hópa og einstaklinga og er ferjan innifalin í verðinu. „Ef stórir hópar ætla að koma í jólamatinn til okkar er hægt að sníða ferðir ferjunnar eftir þeirra þörfum. Annars eru reglulegar ferðir til og frá eyjunni en það er mikilvægt að taka bátinn út á réttum tíma til að ná tónleikunum,“ segir Friðgeir Eiríksson yfirmatreiðslumeistari.

## Sigríður Thorlacius syngur

Sigríður Thorlacius og Guðmundur Óskar sjá um að matur Viðeyjarstofugesta renni ljúflega niður með fallegum tónum sínum. „Við ætlum að spila fyrir fólk þegar það kemur og svo komum við fram nokkrum sinnum um kvöldið. Þetta verður ekki stanslaus spilamennska undir borðhaldi heldur langar okkur frekar að spila tvö til þrjú lög í einu í nokkur skipti,“ segir Sigríður. „Við ætlum að sjálfsögðu að spila jólatónlist en líka aðra tónlist í bland. Þetta verður hátíðlegt en ekki of mikil yfirgengileg jólabjöllustemning. Við leggjum áherslu á að hafa rólegt og kósí sem verður í anda staðarins og matarins en jólamatseðillinn er glæsilegur og það verður mikill klassi og yfirvegun yfir öllu.“



Sigríður Thorlacius og Guðmundur Óskar tölfrá fram fallega tóna í jólaveislu Viðeyjarstofu.

## Hefðbundið og öðruvísi í bland

Sigríður hefur sjálf ekki farið oft á jólahlaðborð í gegnum tíðina. „Þessi hefðbundnu jólahlaðborð henta mér ekki. Mér finnst þessi hugmynd með jólamatseðil og að maturinn sé gerður fyrir hvern og einn flott. Þá er þetta bara eins og að fara út að borða og það er meira fyrir mig.“

Spurð um sinn eigin jólamat segir hún að sér finnst gaman að fá eitthvað nýtt og öðruvísi þó að sumt verði að vera í boði í það minnsta einu sinni yfir hátíðirnar, eins og til dæmis hangikjöt og rjúpur.

## Glæsilegur hátíðaseðill

„Við ætlum að hafa þetta þægilegt og yfirvegað og leyfa fólk að njóta þess að geta setið við uppdekkad borð og fylgst með

skemmtuninni í stað þess að hafa hefðbundið jólahlaðborð með röðum og tilheyrandi. Við verðum með hátíðaseðil sem hefst á forréttadiski sem samanstendur af hangikjöti með rjómaosti og græntum, hreindýraterrínu með bláberja-vinaigrette og graf-laxi með hunangssósu. Svo tekur við milliréttur, bleikja, beikon og sveppir í dödlum með vanillugljáa. Aðalrétturinn er svo brasseraðar kalkúnabringur og purusteik ásamt ofnbökuðu graskeri, marineruðum ávöxtum og kremaðri rauðvínssósu. Í eftirrét er síðan frosinn vacherin-vanilluís, marens, jarðarberja-ískrap og jólarjómi. Þessi gómsæti jólamatur, ferja og lifandi tónlist er í boði fyrir 10.900 krónur,“ segir Friðgeir.



## GÓÐ RÁÐ FRÁ JÓLASVEININUM

**Gott er** að huga snemma að jólahlaðborði, hvort sem á að halda það heima eða borða úti. Enda er oft uppantað á veitingahúsum og erfitt að fá borð eftir því sem nær dregur hátíðinni. Þá getur undirbúningur fyrir heimahlaðborð tekið þó nokkurn tíma. Ef mörg börn eru í fjölskyldunni getur verið gott að velja stað sem býður upp á aðstöðu fyrir börn að leika sér, þar sem þau tolla ekki lengi við matarborð. Þannig getur fullorðna fólkíð slakað á og notið matarins lengur. Ef um heimaboð er að ræða gæti verið gott að vera með spil tilbúin, hugljúfa jólamynd eða annað skemmtilegt fyrir krakkana að dunda sér við. Margs konar staðir bjóða upp á jólahlaðborð og mismunandi áherslur eru í mat og því gott að kynna sér það sem í boði er. Heimaboðið þarf að ígrunda vel; velja kjöt, búa til síld, eftirrét, baka kökur og fleira. Það er um að gera að líta á hlaðborðið sem dekur við sjálfan sig og sína nánustu og vanda því til alls þegar að því kemur.



## HIST Í HEIMAHÚSI

**Margir vinahópar** hafa það fyrir venju að hittast á adventunni og fara saman á jólahlaðborð. Sumir hafa þann háttinn á að hittast í heimahúsi og borða heimalagaðan mat.

Þá er sniðugt að allir komi með einn rétt svo matseldin og undirbúningurinn lendi ekki á einhverjum einum. Hægt er að skipta réttunum þannig að sumir komi með forrétti, aðrir aðalrétti og enn aðrir sjá um eftirrétta. Þeir sem eru minna liðtækir í eldhúsinu geta fengið að koma með meðlætið eða auðveldari réttina.

Þegar veislan er haldin heima er auðveldara að bregða á leik og hafa hlutina eftir eigin höfði. Margir hafa til dæmis jólagjafaskipti. Þá koma allir með eina litla gjöf sem þeir gefa og fá aðra í staðinn. Þennan leik má útfæra á marga vegu, hægt er að draga um pakkana og svo má jafnvel hafa það leyfilegt að „stela“ þökkum frá hinum.

# 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 í vinnuna, heim eða í einn af okkar glæsilegu veislusölum.

Hringdu og leitaðu tilboða.

## Sími 561 2031

Veislan - veitingaeldhús  
www.veislan.is





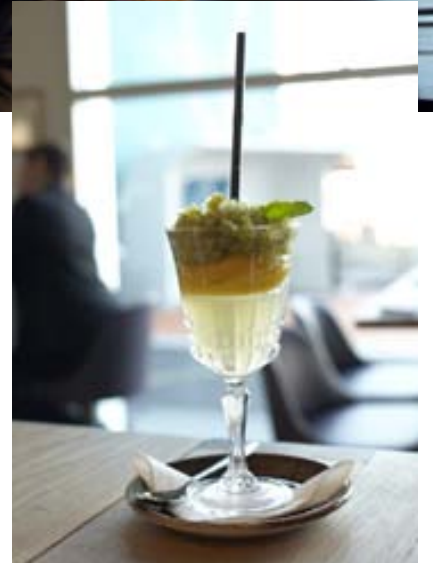


# SLIPPBARNIN



## Við elskum hefðir. Þess vegna sköpum við þær.

Við elskum aðventuna. Við elskum að skála við uppáhalds-fólkið okkar. Við elskum kokkteila. Við elskum stemmningu. Við elskum léttan mat sem bráðnar í munn og lætur okkur líða vel. Við elskum syndsamlega góða eftirrætti. Við elskum ekki þungan og gamaldags mat. En það stendur ekki í vegi fyrir girnilegasta hlaðborðinu um jólin 2012.



### Jólin á Slippbarnum

Hér verðum við í essinu okkar í hádeginu og á kvöldin 22., 23. og 24. nóvember og svo alla daga frá 29. nóvember til jóla – vertu með. Borðapantanir í síma 560 8009.

Hlaðborð í hádeginu 3.900 kr og á kvöldin 5.900 kr.



# Ekkert uppvask

**Veislupjónustan Veislan** býður fjölbreytt og girnilegt jólahlaðborð fyrir minni og stærri hópa. Þá er einnig hægt að kaupa gjafakörfur með okkar vinsæla jólamat.

Við útbúum allan mat frá grunnni og látum meðal annars sérreykja fyrir okkur hátíðaskinku og grafa lax. Við heitreykjum einnig silung sjálfir og eftirréttirnir eru allir lagaðir af okkur,“ segir Ísak Runólfsson, matreiðslumaður og annar eigenda veislupjónustunnar Veislu á Seltjarnarnesi.

„Við bjóðum upp á fimm mismunandi veislupakka; hangikjötsveislu og kalkúnaveislu með meðlæti við hæfi og svo þrjú mismunandi jólahlaðborð upp á danska vísu, með reyktum og gröfnum laxi, hangikjöti, purusteik og fleiru. Fjöldi rétta á hlaðborðunum er frá fimm- til og upp í 28 rétti og það stærsta er mjög veglegt,“ segir Ísak og bætir við að þjónustan sé mjög vinsæl af fyrirtækjahópum en einnig í heimahús.

„Þetta er bara svo þægilegt. Við komum með allt á staðinn og getum einnig útvegað borðbúnað ef óskað er. Svo tökum við allt til baka aftur seinna um kvöldið svo enginn þarf að vaska upp. Við þurfum ekki að vera á staðnum meðan fólk er að borða enda er það þægilegra og afslappaðra fyrir hópana. Þá getur fólk verið með eigin drykkjarföng í sínu umhverfi og haft það notalegt og þarf ekkert að hugsa um matargerð né frágang. Nánari upplýsingar er að finna á síðunni [www.veislan.is](http://www.veislan.is).



Ísak Runólfsson matreiðslumeistari segir ekkert aðkeypt rata á hlaðborð Veislunnar. Allt sé unnið frá grunnni.



## Fyrsta jólahlaðborðið

Bjarni Árnason, veitingamaður í Brauðbæ/Óðinsvéum, átti frumkvæði að því að bjóða Íslendingum upp á jólahlaðborð hérlandis. Fyrir jólin árið 1980 auglýsti veitingastaðurinn Brauðbær danskt jólahlaðborð en fyrstu tvö árin var jólahlaðborðið einungis í boði í hádegini. Fyrst um sinn voru það helst aðilar úr viðskiptalífinu sem sóttu hlaðborðið. Meðal veitinga fyrstu árin má nefna nokkrar tegundir af síld sem matreiðslumenn veitingastaðarins lögðu sjálfir, danska svínakjötsrétti, eplaskífur, volga lifrakæfu, hamborgarhrygg, graflax, reyktan lax, paté og jólagraut. Það var ekki fyrr en árið 1987 sem jólahlaðborðin færðust almennt yfir á kvöldin og íslenskir réttir bættust á hlaðborðið, eins og hangikjöt, laufbrauð og fleiri íslenskir réttir. Mun færri veitingahús voru í Reykjavík á þessum árum og voru október, nóvember og desember dauður tími í greininni á þessum árum. Jólahlaðborðin áttu því sinn þátt í að bæta rekstrarumhverfi veitingahúsa á þessum árum eins og þau gera reyndar enn í dag.



Friðgeir Eiríksson matreiðslumeistari býður upp á gómsætan hátíðarmatseðil í jólaveislu Hótel Holt.



Andrúmsloftið í glæsilegum sal Hótel Holt kemur gestum jólaveislunnar í hátíðarskap.

# Lambakjöt og leynigestur á Holtinu

Jólaveisla **Hótel Holt** byrjar hinn 16. nóvember næstkomandi. Boðið verður upp á fjögurra rétta hátíðlegan jólamatseðil á kvöldin og þriggja rétta jólaveislu í hádegini. Nýlega var tekið upp á því að fjölga réttum og bjóða upp á brasserie-stemningu í hádegini.

**L**öng hefð er fyrir jólaveislu Hótel Holt og margir koma þangað á hverju ári. „Við erum með marga fastakúnna sem koma hingað ár eftir ár til að borða jólamatinn og komast í jólagírinn,“ segir Friðgeir Eiríksson, yfirmatreiðslumeistari Hótel Holt.

### Fjögurra rétta jólamatseðill

„Við bjóðum upp á glæsilegan jólamatseðil á kvöldin sem byrjar með konfektidiski sem samanstendur af hangikjöti, graflaxi og jólasúpunni okkar sem í ár er kanilkrýddu blómkalssúpa. Seinni forréttadiskurinn er Klausturbleikja með parmaskinku og ristadri parmesansósu. Þá er komið að aðalréttinum en þar má velja

um annaðhvort koníakslegnar kalkúnabringur eða lambahrygg sem heitir Jóla-hvað og verður ekki jólalegri. Í eftirréttunum er hægt að velja íslenskt skyr með tiramisú-stíl eða jólaköku með kryddbrauðsís.“

### Þjónað til borðs

Eins og sjá má af þessu býður Hótel Holt ekki upp á hefðbundið jólahlaðborð. Friðgeiri finnst ekki passa að fólk standi í röð inni á veitingastaðnum. „Við höfum valið að fara þessa leið, að þjóna fólki til borðs og láta það ekki standa í röð heldur á það að geta setið við borðið og notið matarins og stundarinnar. Við höfum líka þennan hátt á í hádegini en þá bjóðum við upp á þriggja rétta

jólaveislu þar sem eitt fast verð er í boði og gestir geta valið þrjá rétti af matseðli. Við höfum nýlega breytt hádegismatseðlinum hjá okkur og erum nú með brasserie-stemningu í hádegini og verða jólin hjá okkur líka í þessum brasserie-búningi.“

### Sérbruggaður bjór

Aðspurður um hvað brasserie merki segir Friðgeir orðið vera franskt og þýða brugghús og að upprunalega sé það til komið vegna þess að bjór var bruggaður á staðnum frekar en að vera keyptur inn. „Í ljósi sögunnar bjóðum við upp á sérbruggaðan bjór frá Kalda. Allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi á hádegisseðlinum okkar því á

honum eru tuttugu franskir, klassískir réttir í stað átta áður og einnig þriggja rétta matseðill vikunnar.“

### Lambakjötið vinsælla en áður

Jólamatseðill Hótel Holt er nýr á hverju ári. „Við erum alltaf með ákveðið hráefni sem er sameiginlegt á öllum jólamatseðlum, til dæmis kalkún og purusteik, en réttirnir eru framreiddir á ólíkan máta á hverju ári. Við erum núna með lambahrygg í fyrsta skipti á jólamatseðlinum. Ástæðan fyrir því er einfaldlega sú að lambakjötið er orðið dýrt og fólk leyfir sér síður að kaupa lambasteik um helgar. Lambakjötið hefur verið miklu vinsælla upp á síðkastið en það hefur verið í langan tíma.“ Auk jóla-

matseðilsins verður hefðbundinn matseðill veitingastaðarins í boði.

### Líkur á leynigesti

Gestir Hótel Holt gætu átt von á góðu því líkur eru á að leynisöngvari troði upp í einhverjum jólaveislum þar. „Það verður ekki gefið upp hver þetta er en hann gæti læst hér inn á barinn hjá okkur og þá verður það óvænt ánægja fyrir flesta að koma hingað til okkar og borða jólamatinn okkar til að komast í jólaskapið,“ segir Friðgeir.

Jólaöldið á Hótel Holti með fjögurra rétta hátíðarmatseðli kostar 7.900 krónur og verðið fyrir þriggja rétta jólaveislu í hádegini er 4.900.