

# VEISLUÞJÓNUSTA

FIMMTUDAGUR 31. JANÚAR 2013

**Kynningarblað** Veisla í veiðihúsi, heilsuréttir, smáréttir og franskar makkarónur.





# Ítölsk bruschetta við allra hæfi

Bruschetta er niðursneitt snittubrauð með ýmsu áleggi. Oft er brauðið grillað en þó ekki alltaf.

**B**ruschetta er vinsæll forréttur um allan heim en upphaflega er hann frá Ítalíu. Á hlaðborði er fallett að hafa slíkt brauð með ýmsum áleggstegundum á stórum bakka. Flesir eru auk þess hrifnir af brauði og taka það fram yfir tertur. Bruschetta passar hvort sem er á kaffi- eða matarhlaðborði.

Hér eru nokkrar uppskriftir að bruschettum sem gaman væri að prófa. Fyrst er það klassísk ítölsk brauðsneið með tómötum.

## Bruschetta með tómötum

4 msk. ólífuolía  
5 hvítlauksrif, pressuð  
Tómatar  
1 msk. balsamedik  
Fersk basillauf  
Salt og pipar  
1 snittubrauð  
Smjör

Hitið olíu á pönnu og steikið hvítlaukinn í um það bil eina mínútu. Takið hvítlaukinn og olíuna af hitanum og setjið í skál. Kælið aðeins.

Setjið niðurskorinn tómatar, balsamedik og basil í skál. Bragðbætið með salti og pipar. Hrærið öllu vel saman. Kælið í eina til tvær klukkustundir í ísskáp.

Skerið snittubrauð í fallegar

sneiðar. Bræðið smjör á pönnu og steikið brauðið á báðum hliðum. Það má líka raða brauðsneiðunum á bökunarplötu, setja smá ólífuolíu yfir og grilla í ofni á báðum hliðum. Fylgist þó með að það brenni ekki.

Setjið tómatarana ofan á grillaða brauðið.

## Bruschetta með tómötum, mozzarella og basil

1 dós heilir tómatar, án vökva  
1 bolli ferskt basil  
4 msk. ólífuolía  
6 hvítlauksrif  
Salt og nýmalaður pipar  
Snittubrauð  
Mozzarella-ostur

Hitið ofninn í 200°C. Setjið tómata, basil og tvö hvítlauksrif í matvinnsluvél og hrærið vel. Bragðbætið með salti og pipar.

Raðið snittubrauðsneiðunum á bökunarplötu. Bakið í um það bil þrjár mínútur. Nuddið síðan brauðið með hvítlauksrifi á grilluðu hliðinni. Leggið mozzarella-ostsneið ofan á brauðið.

Setjið aftur í ofninn í stutta stund

eða þar til osturinn byrjar að bráðna. Takið út og setjið eina matskeið af tómataukinu ofan á hverja sneið. Skreytið með fersku basil.

## Bruschetta með rækjum og klettasalati

1 snittubrauð  
Ólífuolía  
Hvítlauksrif  
3 msk. ólífuolía  
1 skalotlaukur, smátt saxaður  
1 hvítlauksrif, smátt saxað  
450 g risarækjur, hreinsaðar  
6 plómutómatar, smátt skornir  
¼ bolli hvítvín  
¼ bolli kjúklingasoð  
3 msk. tarragon, smátt saxað  
1 poki klettasalat  
½ bolli mascarpone-ostur

Hitið ofninn í 200°C. Raðið brauðsneiðunum á ofnplötu og dreifið ólífuolíu yfir.

Bakið í ofninum þar til brauðið tekur lit. Nuddið sneiðarnar með hvítlauksrifi.

Þá er hafist handa við að útbúa



Bruschetta hentar vel við hin ýmsu tækifæri, til dæmis sem lystauki, forréttur eða með á kaffi- eða matarhlaðborði.

rækjurnar. Hitið 3 msk. af olíu á pönnu og setjið lauk og hvítlauk út í. Steikið í um það bil tvær mínútur. Kryddið rækjurnar með salti og pipar og setjið síðan út á pönnuna. Steikið þar til rækjurnar verða bleikar eða í 3-4 mínútur. Takið þær síðan af pönnunni og skerið í bita.

Nú er tómötum bætt á pönnuna og bragðbætt með salti og pipar. Látið malla þar til tómatararnir

mýkjast í um það bil 4 mínútur. Hækið hitann og setjið vínið út í og látið sjóða en þá er soðinu bætt saman við. Sjóðið niður. Takið af hitanum og bætið við tarragon, klettasalati, mascarpone og rækjum. Hrærið allt saman og bragðbætið með salti og pipar eftir smekk. Raðið brauðinu á fallegt fat og setjið rækjúsósuna á hverja sneið.

## NÝTT ÁR - NÝTT UPPHAF FUNDIR - MÓTTÖKUR - VEISLUR



### Í Kjós

Í sveitasetrinu við Laxá í Kjós er stór og vandaður veislusalur sem tekur um 80 manns í sæti og með gistingu fyrir allt að 40 manns. Aðeins 25 mín. frá Reykjavík.



### Í Borgarfirði

Í sveitasetrinu við Grímsá er glæsilegur salur sem tekur allt að 70 manns í sæti og gisting fyrir allt að 36 manns. Í húsinu er gufubað og heitur pottur svo hægt er að slaka vel á eftir góðan dag. Aðeins 50 mín. frá Reykjavík.



Nánari upplýsingar í 892-9263 eða julli@hreggnasi.is og 661-0413 eða doddi@hreggnasi.is

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

## FRANSKAR MAKKARÓNUR

**Margir veigra** sér við að baka franskar makkarónur og álíta það mikið vandaverk. Vissulega er það nokkurt nostur en ekki eins flókið og ætla mætti. Þessi litríku sætindi eru afar skemmtileg á eftirréttarborðið í veislum og því um að gera að spreya sig.

**Uppruni frönsku** makkarónunnar er eitthvað á reiki. Larousse Gastronomique, alfræðiorðabókin um matargerðarlist, segir makkarónuna hafa orðið til árið 1791 í klaustri nærri Cormery. Aðrir hafa rakið uppruna kökunna til ítalskra kökugerðarmanna Katrínar af Medici en þá flutti hún með sér árið 1533 þegar hún giftist Hinriki II, konungi Frakka.

**Upp úr** 1830 var farið að bera makkarónurnar fram tvær saman með kremi eða sultu á milli. Makkarónurnar eins og við þekkjum þær í dag urðu þó ekki til fyrr en snemma á tuttugustu öld í Ladurée-bakaríinu. Fjölbreytileiki frönsku makkarónanna er mikill, bragðtegundir óendanlegar og sama má segja um fyllinguna. Hér er hefðbundin uppskrift

**3 eggjahvítur** (við stofuhita, sumir vilja hafa þær nokkurra daga gamlar)

**210 g** flórsykur

**125 g** möndlur, fínt hakkaðar

**30 g** sykur

**Dálítill matarlitur**

Möndlur eru settar í matvinnsluvél og malaðar í fínt mjöl. Flórsykri blandað saman við mjólið og þeytt í eina til tvær mínútur, þá er skafið meðfram hliðum og þeytt á ný. Blandan er sigtuð. Eggjahvítur þeyttar, sykri bætt út í í þremur þörtum og áfram þeytt þar til blandan er stíf. Nú má setja matarlit að eigin vali út í. Purrefnum er nú blandað saman við eggjahvítunna í þremur skömmtum.

Sprautið kökur á stærð við tíkall á plötu með bökunarappír, plötunni er slegið í borðið svo kökurnar verði sléttar. Þær látnar standa í 25 til 30 mínútur og bakaðar við 150 gráður í tíu til tólf mínútur.

**Rjómakrem**

**2 dl** rjómi

**1 msk.** flórsykur

**½ tsk.** vanilludropar

**Rjóminn er** þeyttur. Síðan er flórsykri og vanilludropum bætt við í lokin.



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

Umsjónarmenn auglýsinga: Sverrir Birgir Sverrisson, sverrirbs@365.is, 512-5423

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.





## Sparið vinnu og fyrirhöfn

Veislubjónusta Nings býður upp á úrval framandi og hefðbundinna veisluréttanna fyrir allar tegundir af veislum. Við elskum brúðkaup, fögnum afmælum, þökkum guði fyrir fermingarveislurnar og...

# við erum rosalega spennt fyrir pinnaveislum



Veislubjónusta

# NINGS

Skoðið úrval veisluhugmynda á [www.nings.is](http://www.nings.is)

Veislur eru okkar fag

Verð frá **1795 kr.** pr. mann

Panta þarf veislur með minnst dags fyrirvara

Hafðu samband og við veitum ráðgjöf þér að kostnaðarlausu. Sími: 588 0999 og 822 8833





## Veislubjónusta í sveitasælu

Veidifélagið Hreggnasi býður upp á fjölbreytta veislubjónustu í veiðihúsum sínum við Grímsá í Borgarfirði og við Laxá í Kjós. Þangað sækja hópar og fyrirtæki sem vilja njóta úrvalsveitinga í fallegu og kyrrlátu umhverfi.

**Y**fir veiðitímabilið snýst reksturinn um að bjónusta veiðimenn en yfir vetrartímanna, hluta sumarsins og á haustin tókum við við alls kyns hópum. Hingað koma fyrirtæki í hvata- og fundarferðir en auk þess tókum við að okkur hverskyns veislur, brúðkaup, saumaklúbba og aðra hópa," segir matreiðslumaðurinn Þórarinn Eggertsson.

Hann segir gistirými fyrir fjórtíu manns í báðum húsunum. „Við getum svo tekið við allt að áttatíu manns í mat. Sveigjanleikinn er mikill og getur fólk fengið allar máltíðir dagsins hjá okkur sé þess óskað. Við útbúum stórar sem smáar veislur og erum með fjölbreytta morgunverðar-, hádegis- og kvöldverðarmatseðla. Við leggjum mikla áherslu á að bjóða úrvalshráefni og er maturinn á pari við það sem þekkest á fínustu veitingastöðum.“

Þórarinn segir viðskiptavinum þykja gott að stimpla sig út og komast í sveitina en Laxá í Kjós er aðeins í þrjátíu mínútna akstursfjarlægð frá höfuðborginni en rúman klukkutíma tekur



Maturinn er á pari við það sem best gerist á fínustu veitingastöðum.

að keyra í Borgarfjörðinn. „Við sjáum um rútuferðir sé þess óskað og getum þess vegna boðið upp á nesti í lautarferðir.“ Hann segir fólk sækja í náttúrufegurðina í kringum húsin enda er mikið um fallegar gönguleiðir. „Eins er hægt að heimsækja bændur í kring sem bjóða varning beint frá býli auk þess sem ýmiskonar afþreyingarmöguleikar eru í grennd við bæði húsin.“ Frekari upplýsingar er að finna á [www.hreggnasi.is](http://www.hreggnasi.is).

## Litríkt og ljúffengt

Árið 2006 opnaði Unnur Pálsdóttir staðinn Happ í kjallaranum heima hjá sér. Hún bauð veislubjónustu og matarpakka fyrir einstaklinga. Árið 2010 opnaði hún veitingastað á Höfðatorgi og í janúar safu- og samlokubar í Austurstræti.

**U**nnur Guðrún Pálsdóttir, eða Lukka eins og hún er ávallt kölluð, byrjaði með veitingastaðinn Happ í kjallaranum heima hjá sér þar sem afi hennar rak áður tannlæknastofu. Árin 2006-2009 bauð Happ matarpakka fyrir einstaklinga og veislubjónustu en opnaði svo veitingastaðinn á Höfðatorgi 2010," segir Lukka um upphaf Happs.

### Litríkur og frumlegur matur

Maturinn frá Happi sker sig úr að því leyti að hann er einstaklega litríkur, fallegur og hollur. „Við notum mikið af fersku hráefni. Ferskar kryddjurtir setja til dæmis lit sinn á matinn og gefa gott bragð í leiðinni. Við reynum líka að setja hann saman á frumlegan máta svo sjónræna upplifunin og bragðið veiki góð hughrif. Til dæmis kemur það fólk oft skemmtilega á óvart að fá fersk ber og hnetur með kjöti.“

### Sérþarfir og hollusta

Þótt Happ leggi áherslu á hollan mat á sínum matseðli er slakað örlítið á þeim kröfum er kemur að veislubjónustunni. „Í veislum leyfum við okkur aðeins meira og sveigjum reglurnar. Litlu hamborgararnir okkar hafa verið vinsælir en þeir



„Við reynum að setja matinn saman á frumlegan máta svo sjónræna upplifunin og bragðið veiki góð hughrif," segir Lukka um matinn frá veislubjónustu Happs. MYND/VALLI

eru með lambafilet, litríkir ávaxtabakkar með vanillukremi, súkkuladikakan og litríku vefjurnar okkar hafa einnig vakið mikla lukku.“

Þegar kemur að sérþörfum skarar Happ fram úr. „Við getum útbúið heilar veislur fyrir fólk með glúten-óþol, fyrir grænmetisætur eða veganrétti án allra mjólkurafurða. Hvort sem það er heil veisla eða fyrir hluta veislugesta þá leysum við málið.“ Veislubjónusta Happs sinnir allt frá litlum veislum með

pinnamat upp í margrétta brúðkaupsveislur, fermingar eða hvaða tilefni sem er. „Stærsta veislan sem við höfum sinnt var þúsund manna samkoma og sú minnsta aðeins fyrir örfáa. Við erum því fær í flestan sjó.“

Nánari upplýsingar um Happ og matinn er að finna á heimasíðunni [www.happ.is](http://www.happ.is), Fólk getur hringt eða sent okkur tölvupóst á [happ@happ.is](mailto:happ@happ.is) og við gerum tilboð í hverja veislu og mætum óskum hvers og eins.“

**happ**  
juice & more

**Juices & smoothies**  
**2 fyrir 1 í febrúar**  
**Austurstræti 22**