

VEISLUÞJÓNUSTA

MIÐVIKUDAGUR 21. JANÚAR 2015

Kynningarblað



Blótið einn af hápunktum ársins

Gunnar Einarsson, bæjarstjóri í Garðabæ, hefur farið á þorablót Stjörnunnar frá upphafi. Þorablót Stjörnunnar og þorablót Álftnesinga eru um helgina og fer hann á þau bæði. **SÍÐA 2**

Brauðtertán fundin upp í Svíþjóð

Smurbrauðstertudagurinn er haldinn hátíðlegur í Svíþjóð 13. nóvember ár hvert. Svava Gunnarsdóttir gefur uppskrift að brauðertu með kjúklingi og beikoni. **SÍÐA 4**

Bæði aðkeypt og heimager

Feringarnar eru á næsta leiti. Þær Anna Guðrún Konráðsdóttir og Elva Björk Ragnarsdóttir fermdu börnin sín í fyrra og luma á ýmsum hugmyndum að veisluföngum og skrauti. **SÍÐA 6**

Mætir á tvö þorrablót um helgina

Gunnar Einarsson, bæjarstjóri í Garðabæ, hlakkar mikið til helgarinnar, enda eru tvö þorrablót á dagskrá hjá honum. Þorrablót Stjórnunnar á föstudagskvöld og þorrablót Álftnesinga á laugardagskvöld þar sem forsetinn verður einnig gestur.

Böndadagur er á föstudag og þá hefst þorri með tilheyrandi blótum. Eitt vinsælasta og stærsta þorrablót landsins er í Garðabæ. Þar munu 1.200 manns blóta þorra og hafa þeir aldrei verið fleiri. „Ég held ég hafi farið allt frá byrjun á þorrablót Stjórnunnar og þetta er frábær skemmtun sem maður vill alls ekki missa af,“ segir Gunnar. „Knattspyrnu-deildinni og þorrablótnefndinni hefur tekist að skapa þannig stemningu og anda að fólk kemur ár eftir ár. Þorrablótíð hefur alltaf verið ákaflega vel skipulagt með frábærum skemmtikröftum og góðum mat. Í kringum þorrablótíð hafa myndast grúppur úr bænum sem sitja saman við borð og hittast jafnvel áður. Þetta er einn af hápunktum skemmtana hjá Garðabæingum. Þarna treysta menn böndin og góður bæjarbragur myndast. Í ár kom upp lúxusvandamál, það varð strax uppselt,“ segir Gunnar enn fremur. „Þetta var ekki svona vinsælt í byrjun og menn þurftu að hafa mikið fyrir þessu. Núna er þetta vinsælasta þorrablótíð á öllu höfuðborgarsvæðinu.“

Gunnar bætir því við að hann muni einnig sækja þorrablót Álftnesinga á laugardag sem á sér gamla hefð. „Ég hef farið þangað undanfarin tvö ár og þótt það sé minna í sniðum er það líka afar skemmtilegt. Þar eru menn með heimagerð skemmtiatriði,“ segir Gunnar en hann mun sitja til borðs með forsetanum, Ólafi Ragnari Grímssyni, sem lætur sig ekki vanta.

Þegar Gunnar er spurður hvort honum finnist maturinn góður, svarar hann því játandi. „Ég tók þá ákvörðun einhvern tíma að láta mér finnast þorramatur góður og nú borða ég allt sem boðið er upp á. Ég fer að minnsta kosti aldrei á aumingjaborðið en þar er maturinn fyrir gikkina sem borða ekki þorramat. Ég borða hákarlinn, sviðin, slátrið og allt annað með bestu lyst og fer að minnsta kosti þrjár ferðir. Ætli maður verði ekki heldur framlágur eftir helgina þegar tvö þorrablót verða að baki. En það eru nú alltaf teknir nokkrir dansar eftir matinn,“ segir bæjar-



Glaðir karlar. Gunnar Einarsson, bæjarstjóri í Garðabæ, ásamt þeim Guðna Ágústssyni og Baldvini Jónssyni á þorrablótí Stjórnunnar. MYNDAVALDI

stjórinn en eiginkona hans, Sigríður Dís Gunnarsdóttir, verður auðvitað með honum.

Þorrablót Stjórnunnar var fyrst haldið árið 1992 í Stjórnheimilinu. Síðan kom hlé til ársins 2003 en þá voru gestir 102. Árið 2004 var það flutt yfir í Ásgarð og þá voru gestir 480. Árið 2008 var það enn í Ásgarði og þá voru gestir orðnir 800. Árið eftir var þorrablótíð flutt í Mýrina en þá urðu gestir 930. Í ár verða 1.200 gestir sem er met. Múlakaffi hefur alltaf séð um matinn.

Þorrablótíð á Álftanesi á sér lengri sögu. Þar var það kvenfélagið sem byrjaði með þorrablót árið 1947. Í fyrstu sáu kvenfélagskonur sjálfar um matinn en síðan hefur þetta vaxið og núna er þorrablótíð í samvinnu við Lionsklúbbinn á Álftanesi.

Og svo er tjúttá. Hér er Gunnar í sveiflu með Kristjónu Kjartansdóttur, starfsmanni á bæjarskrifstofunni. MYNDAVALDI



ppaccio með valhnetu-vinaigrette og klettsalati Grjóti
hindberja-vinaigrette og geitaosti Villibráðar-paté með pap
ki Bruchietta með tvíreyktu hangikjöti, balsamrauðlauk og piparót
Bruchietta með frískinku, balsam og grill udu Miðjardarhafsgær
a b b a - Veitingar fyrir öll tækifæri, salat fer
d djurtum stór og smá, fyrir einstaklinga brauð
uchietta og fyrirtæki. með Miðje
s-tapende Risa-ræ
spjótí með peppadew Si
sirogn með japönsku ma
innepsjóma- osti á bruc
rkireykt- ur lax
hiettu með alíoli, grillaðri papriku og fetastösti Hörpuskeljar, 3 s
jótí m/kryddjurtaádfu Frönsk súkkuladikaka m/ríoma og fer
m Vanillufylltar vatnsd
Kjúklingur-satay á spj
örpuskel maríuenn á ni

400 IS
AUKI

Sími 511 8090 • www.yndisauki.is



Ábendingahnappinn
má finna á
www.barnaheill.is



S A F T

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

Umsjónarmaður auglýsinga: Bryndís
Hauksdóttir, bryndis@365.is, s. 512-5434
Ábyrgðarmaður: Svanur Valgeirsson.

FUNDIR OG VIÐBURÐIR Í EINU AF 25 UNDRUM VERALDAR

FUNDIR

Matur og þjónusta á
heimsmælikvarða

RÁÐSTEFNUR

Frábær aðstaða fyrir
smærri sem stærri hópa

VIÐBURÐIR

Einstakt umhverfi Bláa Lónsins
gerir tilefnið ógleymanlegt

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

BLUE LAGOON
ICELAND

Brauð og beikon mettar gestina

Smurbrauðstertur hafa lengi tilheyrt íslenskum veisluhöldum og virðast alltaf ganga jafn vel í gesti. Uppruna tertunnar má rekja til Svíþjóðar en þar er Gunnar nokkur Sjödahl talinn hafa fundið brauðtertuna upp árið 1965. Smurbrauðstertudagurinn er meira að segja haldinn hátíðlegur í Svíþjóð á fæðingardegi hans, 13. nóvember. Svava Gunnarsdóttir gefur hér uppskrift að matarmikilli tertu.

Það tekur alls ekki langan tíma að gera þessa brauðtertuna og það má vel gera hana deginum áður og skreyta síðan samdægurs. Mér þykir alltaf vera kostur að geta unnið á undan mér þegar ég er með veislur,“ segir Svava Gunnarsdóttir. Hún heldur úti síðunni Ljúfmeti.com og við fengum hana til að gefa uppskrift að matarmikilli smurbrauðstertu.

„Ég hef mjög gaman af því að gera brauðtertuna en mamma mín er snillingur í brauðtertugerð og sér yfirleitt um þær fyrir mig þegar mikið stendur til. Það kemst enginn með tærnar þar sem hún hefur hælana í þeim efnum,“ segir hún.

En hvað er það við brauðtertuna sem öllum virðist þykja svona gott? „Ætli það sé ekki bara fjölbreytnin í þeim og hvað þær eru í raun sjaldan á borðum, oftast bara í veislum og á öðrum tyllidögum. Það gefur þeim ákveðinn sjarma. Síðan standa þær oft á veisluborðum innan um sætindi og það fer vel saman að fá sér fyrst brauðtertuna og síðan smá sætt með kaffinu á eftir.“

Brauðterta með og kjúklingi og beikoni

200 g beikonstrimlar
1 grillaður kjúklingur
10 sólþurrkaðir tómatar í olíu

1 dl majónes
3 dl hreint jógúrt
1 dl graslaukur, skorinn fínt
1 tsk. dijon-sinnep
½ tsk. salt
smá svartur pipar
18 franskbrauðsneiðar
400 g Philadelphia-ostur, við stofuhita
kirsuberjatómatar
ruccola

Steikið beikonið á pönnu. Látið fituna renna af og leggið beikonið til hliðar. Hreinsið kjúklingakjöt frá beininum og skerið í smáa bita. Hakkið sólþurrkuðu tómatana. Blandið sólþurrkuðum tómötum, majónesi, jógúrti, graslauk, sinnepi, salti, pipar, kjúklingi og beikoni saman í skál. Skerið kantinn af brauðsneiðunum. Leggið sex brauðsneiðar á fat og setjið helmingsinn af fyllingunni yfir. Leggið aðrar sex brauðsneiðar yfir fyllinguna og setjið það sem eftir er af fyllingunni yfir. Leggið síðustu sex brauðsneiðarnar yfir. Setjið plastfilmu yfir og látið standa í ísskáp í 3-4 klst. Smyrjið Philadelphia-ostinum meðfram hliðunum og yfir brauðtertuna. Skreytið með ruccola og kirsuberjatómötum.

www.ljufmeti.com

Kjúklingur og beikon eru í fyllingunni.



Matarmikill brauðterta sem fer vel á veisluborði.
MYND/LJUFMETI.COM

Einfalt að búa til daginn áður og skreyta svo daginn sem veislan fer fram.

Skemmtilegar veislur og viðburðir á óhefðbundnum stöðum

g-events er viðburðastjórnun sem tekur að sér allt sem kemur að undirbúningi og skipulagningu viðburða. Þjónustan spannar allt frá því að leigja viðskiptavinum veisluborð og stóla og upp í það að skipuleggja og halda utan um viðburði fyrir allt að tvö þúsund gesti.

Verkefni sem við fáum eru mjög fjölbreytt en sú þjónusta sem við bjóðum fyrirtækjum er einkum árshátíðir, hvataferðir og hvers kyns fyrirtækjapartí,“ segir Gunnar Traustason, framkvæmdastjóri g-events. „Við þjónustum einnig einstaklinga og sjáum um stórafmæli, brúðkaup og fleira. Eitt af því skemmtilegasta við þennan rekstur er fjölbreytileikinn. Hvert og eitt verkefni er sérstakt í huga okkar og við leggjum okkur fram um að veita góða og áreiðanlega þjónustu.“



Gunnar Traustason, framkvæmdastjóri g-events, segir starfsfólk fyrirtækisins leggja sig fram um að veita góða og áreiðanlega þjónustu.

Gunnar segir að miðað við þá miklu aukningu sem hefur verið á verkefnum g-events milli ára myndi hann áætla að það gæti mikillar bjartsýni í þjóðfélaginu þessa stundina.

Starfsfólk g-events leggur sig fram um að vera frumlegt og fara óhefðbundnar leiðir þegar kemur að því að halda eftirminnilegar veislur og viðburði. „Við getum boðið viðskiptavinum okkar upp á skemmtilegar staðsetningar. Það var ákveðið strax frá byrjun að það yrði okkar sérstaða að bjóða upp á dálítið óhefðbundnar lausnir fyrir viðskiptavinum okkar. Nú fyrir stuttu opnaðist sá valmöguleiki að vera með einkasamkvæmi í gömlu hlöðunni á Korpúlfsstöðum. Við vorum ofboðslega hrifin af salnum sjálf en vorum ekki alveg viss um hvort viðskiptavinir okkar væru sama sinnis. Það kom hins vegar á daginn að fólk þyrsti í eitthvað nýtt og spennandi sem við erum mjög ánægð með því þetta er frábær salur að vinna með,“ útskýrir Gunnar og brosir.



Skemmtilegur dagur sem g-events fékk að skipuleggja fyrir rúmlega 200 manna hóp sem fór út á land.



Glæsilegur erlendur hópur sem var í gala-matarveislu og partí sem g-events á um að skipuleggja.



Rúmlega þúsund gesta partí í einu flottasta húsnæði Reykjavíkur, Hafnarhúsinu.

ABSENDAR MYNDR



„Það er alger nauðsyn að vera með gott starfsfólk til að allt gangi smurt,“ segir Gunnar um starfsfólk sitt.



Allt í steik!

3ja rétta seðill

5.900.-

HUMARSÚPA

rjómalöguð, með Madeira og grillaðum humarhöllum

VELDU ÞÉR AÐALRÉTT

FISKUR DAGSINS

ferskasti fiskurinn hverju sinni, útfærður af matreiðslumönnum Perlunnar

eða

NAUTALUND

með laukkremi, gulrót, sveppum, kartöfluflani, svínasiðu og Bourguignon sósu

SÚKKULAÐI MÚS

með kókos, skyri og hvítu súkkulaði, hafra mulningi, möndlukexi og bláberjasorbet

4ra rétta á 7.390.-

Vissir þú?

Að uppskriftin af humarsúpu Perlunnar kemur frá belgíska matreiðslumeistararanum Pierre Romeyer. Hann er af jafningjum talinn vera einn besti matreiðslumaður síðustu aldar. Hann gaf aldrei út matreiðslubók en hann gaf Perlunni allar sínar uppskriftir!



FRONTERA



Lindsay



PERLU KAUP

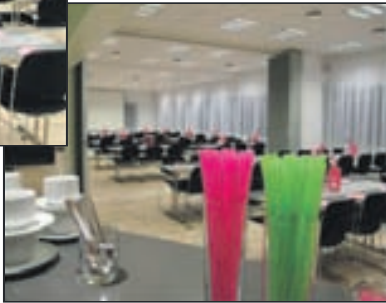


Veitingahúsið Perlan
S:5620200
perlan@perlan.is
www.perlan.is



AFMÆLI
BRÚÐKAUP
FERMINGAR

ERFIDRYKKJUR
FUNDIR
RÁÐSTEFNUR



GALA
VEISLUSALUR

Smiðjuvegur 1 - 200 Kópavogur - S: 5806720 - gala@gala.is

Heimagerert og aðkeypt í bland

Fermingar eru á næsta leiti og eflaust margir farnir að huga að undirbúningi. Leitað var til tveggja mæðra, sem fermdu börnin sín í fyrra, eftir hugmyndum og góðum ráðum. Önnur hélt veisluna heima, hin í sal. Báðar blönduðu saman aðkeyptum og heimagerðum veitingum.

Anna Hildur Björnsdóttir fermdist í apríl í fyrra. Fermingin var haldin í sal og móðir hennar, Anna Guðrún Konráðsdóttir, segir allt hafa gengið eins og í sögu. Bæði fyrirhöfn og kostnaður var innan hóflegra marka.

„Vinur minn, Snorri Grétar Sigfússon, sá um matinn en hann er kokkur á Vegamótum. Hann gerði kjúklingaspjót, kjötbollur og súpu. Við fjölskyldan sáum svo um sætmetið. Við buðum meðal annars upp á bleika blómaköku og kransaköku með páskaeggjum. Þá keyptum við franskar makkarónur hjá heildversluninni Garra svo dæmi séu nefnd.“

Eva Björnsdóttir, gullsmiður hjá Meba, var Önnu Guðrúnu innan handar við skreytingarnar. „Pom-poms-skrautið í loftinu var keypt í Púkó og smart á Laugavegi en flestallt annað skraut í Söstrene Grene. Við komum svo með kertastjaka og vasa að heiman.“



Maturinn var aðkeyptur. Kökurnar flestar heimagerðar. Pom-poms-skrautið er úr Púkó og smart.



Marglít kerti í misháum stjökum koma vel út.



Heimagerð kransakaka með páskaeggja- og Barbapabbaívafi.

Frönsku makkarónurnar komu frá heildversluninni Garra.

VILTU HALDA VEISLU?

FERMINGAR
BRÚÐKAUP
ÁRSHÁTÍÐIR
ERFIDRYKKJUR
FUNDIR
RÁÐSTEFNUR
AFMÆLI

EFRI SALURINN ER LAUS FYRIR ÞIG ...

SOLON
BISTRO • BAR

BANKASTRÆTI 7A - 101 REYKJAVÍK - S. 562 3232

Ábendingahnappinn má finna á
www.barnaheill.is



S A F T



Tristan Egill Elvason fermdist líka í apríl í fyrra. Móðir hans, Elva Björk Ragnarsdóttir, heldur úti heimilisblogginu verkefnivikunnar.blogspot.com. Þar má fylgjast með framgangi verkefna sem hún tekur sér fyrir hendur á heimilinu vikulega. Flest snúa að húsgögnum, húsbúnaði og skrauti og eru með svokölluðu Do It Yourself-sniði eða DIY eins og það er kallað.

Fermingin var haldin heima og bjó Elva til ýmiss konar heimagerert skraut. Fermingarskraut er gjarnan tengt áhugasviði barnsins og sonur Elvu er einstaklega vel að sér í landafræði. Frá unga aldri hefur hann jafnframt haft mikinn dýraáhuga og þekkir ótrúlegustu tegundir. „Ég ákvað því að skreyta borðin með hnöttum sem ég bjó til úr frauðplastkúlum og landakortum sem ég klippti niður. Á hverju borði voru svo nokkur plastdýr sem hafa safnast upp á heimilinu í gegnum árin. Sum þeirra spreyaði ég með málningspreyi frá Slippfélaginu til að poppa þau upp.“ Það sama gerði Elva við nokkra ódýra kertastjaka úr Tiger. Þessu var svo blandað smekklega við kertastjaka, skálar og annað skraut á heimilinu.

Í veislunni var boðið upp á spjót, snittur og minihamborgara frá Yndisauka. „Ég pantaði kökur frá Myllunni og gerði Rice Crispies-kransaköku og annað smálegt sjálf.“



Elva klippti niður landakort og límdi utanum frauðkúlur með möttu Mod Podge. Skreytti svo með snæri.



Með krókum og dúskum er hægt að breyta hnöttunum í fallegt loftskraut.



Elva spreyaði vasa og lítil plastdýr með koparlítuðu málningspreyi frá Slippfélaginu.

Harpa er fullt hús matar

Harpa er fullt hús matar. Hvort sem um er að ræða veitingar fyrir eða eftir sýningu eða á þeim fjölmörgu viðburðum sem haldnir eru í Hörpu þá er fjölbreytileikinn mikill. Allt frá Smurstöðinni á fyrstu hæð sem leggur áherslu á smurbrauð með nýnorrænu yfirbragði yfir í fyrsta flokks matargerð á Kolabrautinni þar sem ferskleiki og virðing fyrir hráefninu eru sett í fyrsta sæti og innblásturinn sóttur til Miðjarðarhafsins.

Ef um er að ræða ráðstefnur, fundi, veislur eða aðra mannfagnaði þá býður veisluþjónusta Hörpu upp á veitingar fyrir allar tegundir viðburða. Meginstefið hjá veisluþjónustu Hörpu er ný íslensk matargerðarlist þar sem hefðbundnir íslenskir réttir eru bornir fram á nýstárlegan hátt. Veisluþjónustan er skipuð stórum hópi starfsfólks með mikla reynslu af veisluhaldi og leggur hann sig fram við að veita framúrskarandi og um leið persónulega þjónustu þar sem áhersla er lögð á gæði, hagkvæmni og fallega framsetningu.



Leifur Kolbeinsson, Framkvæmdarstjóri KH veitinga, hefur langa reynslu í að galdra fram eðalrétti.
MYND/GVA

KOLABRAUTIN
RISTORANTE

VEISLUÞJÓNUSTA
HÖRPU

smurstöðin



Matur og menning

Í Hörpu færðu allt það sem hugurinn girnist — og maginn líka



BARNVÆNAR VEISLUR

Í þeim veislum sem börn mæta í með foreldrum sínum er sniðugt að gera ráð fyrir einhverri afþreyingu fyrir þau. Þannig njóta þau sín betur og foreldrarinn um leið. Það þarf ekki að vera svo flókið að setja upp lítið leikhorn í einu horni stofunnar til dæmis, þar má setja stóla og lítið borð og hafa á því litabækur og liti, einhverja kubba og annað smádót. Þá er góð hugmynd að líma pappír yfir allt borðið og leyfa börnunum svo að lita eins og þau vilja.

Eldri börnin þurfa líka afdrep fyrir sig og ef pláss leyfir er sniðugt að hafa eitt herbergi handa þeim þar sem til dæmis væri hægt að horfa á sjónvarp eða hlusta á tónlist.

Einnig er sniðugt að hafa einhverja barnvæna rétti á matarborðinu sem er auðvelt fyrir þau minnstu að borða sjálf, til dæmis niðurskorna ávexti og grænmeti, litlar brauðbollur með einhverju gómsætu áleggi og niðurskornar tortillur.



Dýrasta brúðkaup sögunnar fór fram árið 1981.

DÝRAR VEISLUR

Þær eru misstórar og dýrar veislurnar sem veislubjónustur þurfa að takast á við. Dýrustu brúðkaup veraldar kosta svo sannarlega skildinginn og ljóst að á bak við þau liggur mjög mikil og tímafrek vinna hjá skipuleggjendum. Dýrasta brúðkaup sögunnar er talið vera brúðkaup Karls Bretaprins og Díönu prinsessu árið 1981 en kostnaðurinn hljóp á 14,5 milljörðum króna á núvirði. Boðið var upp á 28 brúðkaupstertur í veislunni en aðaltertann var einn og hálfur metri á hæð.

Heiðurinn að næstdýrasta brúðkaupi sögunnar eiga brúðhjón sem eru nær óþekkt héraendis. Um er að ræða Vanisha Mittal, sem er dóttir indverska iðnjöfursins Lakshmi Mittal, og fjárfestinn Amit Bhatia. Brúðkaup þeirra fór fram í Frakklandi árið 2005 og stóð yfir í fimm daga. Það kostaði um 8,7 milljarða króna.

Breska konungsfjölskyldan á annan fulltrúa í þriðja sæti listans en brúðkaup Vilhjálms Bretaprins og Katrínar, hertogaynju af Cambridge, kostaði um 4,5 milljarða króna. Stór hluti þeirrar upphæðar fór í öryggisgæslu í tengslum við brúðkaupið sem fór fram árið 2011.

Í fjórða sæti listans er breska knattspyrnustjarnan Wayne Rooney sem giftist æskuástinni sinni, Coleen McLoughlin, árið 2008. Brúðkaupið stóð yfir í nokkra daga og fór fram á Ítalíu. Kostnaðurinn var rúmlega einn milljarður.

VÍNID Í BRÚÐKAUPINU

Léttvín er á boðstólum í flestum brúðkaupum í dag. Á vefsíðu Vínbúðarinnar er að finna góðar ráðleggingar um val á víni og því magni sem þarf.

Þannig er mælt með því að freyðivínið sem margir kjósa í fordrykk sé þurr eða hálfþurr þar sem það komi munnavatnskirtlunum af stað. Reikna megi með að freyðivínsflaskan dugi í 7-8 glös og gott sé að reikna með tveimur til þremur glösum á mann.

Magn léttvína í veislu fer dálítið eftir því hve lengi veislan stendur. Venjan er að reikna með hálfri flösku á mann og bæta síðan við öryggismörkum. Ágætt er að taka ríflegt magn þar sem alltaf er hægt að skila því sem eftir stendur ef nóttunni er haldið til haga.

Ýmislegt þarf að hafa í huga við val á víni með mat. Fyrst af öllu þurfa gestgjafar að vera ánægðir með það og í öðru lagi þarf það að höfða til þorra gesta og falla að þeim mat sem boðið er upp á. Hægt er að leita ráða hjá starfsfólki Vínbúðanna við valið.

Ef boðið er upp á bjór þegar borðhaldi lýkur er vanalegt að reikna með um lítra á mann.

Sumir vilja bjóða upp á líkjör með kaffinu. Gert er ráð fyrir að 70 cl flaska dugi fyrir ríflega 15 manns.



Fundir, Ráðstefnur og Árshátíðir



Eitthvað fyrir hópinn þinn, sígilda Lækjarbrekka staðsett í hjarta Reykjavíkur

Salir Lækjarbrekku eru: Kornhlaðan (40 – 100 manns) Litlabrekka (18 – 70 manns)



Lækjarbrekka

Bankastræti 2, Sími 551 4430

info@laekjarbrekka.is - www.laekjarbrekka.is

Alltaf sígild - Alltaf ljúf