

Jólahlaðborð

FÖSTUDAGUR 6. OKTÓBER 2017

Kynningar: Sumac, Grand Hótel, Jómfrúin, Hótel Saga



NORDICPHOTOS/GETTY

Skemmtilegur tími í skammdeginu

Jólahlaðborðin hafa verið við lýði hér á landi í mörg ár. Þrátt fyrir ýmsar breytingar á þessu tímabili eru þau alltaf vettvangur fyrir fjölskyldur, vini og vinnufélaga til að njóta góðra veitinga og skemmta sér fyrir jólin. Nokkrir klassískir réttir lifa enn góðu lífi á jólahlaðborðum í dag.

Starri Freyr
Jónsson
starri@365.is



Hörður Sigurjónsson man tímana tvenna í hótél- og veitingabransanum og hefur um leið fylgst með þróun jólahlaðborða hér á landi undanfarna áratugi. Rúm hálf öld er síðan hann byrjaði að læra til þjóns en það var árið 1966 á Hótel Sögu. Þar starfaði hann til ársins 1980 en þá færði hann sig um set og hóf störf á Broadway í Mjóddinni þar sem Ólafur Laufdal réð ríkjum. Næst hóf hann störf á Hótel Íslandi, einnig undir stjórn Ólafs, sem seinna meir breyttist í Broadway. Hann sneri svo aftur til baka á byrjunarreit þegar hann hóf loks störf hjá Hótel Sögu fyrir sex árum.

Hann man vel eftir fyrstu árum jólahlaðborða en sá síður barst til landsins um 1980. „Ég man að það tók svolitinn tíma að kenna landanum að njóta þeirra með réttum hætti. Því þegar maður borðar af hlaðborði og vill virkilega njóta þess sem í boði er, á að fara nokkrar ferðir og setja minna á diskinn í einu til að njóta vel.“

Nýir og klassískir réttir

Á tæplega fjórum áratugum hafa jólahlaðborðin tekið ýmsum breytingum, ekki síst maturinn. „Það sem hefur alltaf verið vinsælt gegnum árin er t.d. síldin, en yfirleitt er boðið upp á tvær til þrjár tegundir. Einnig má nefna reyktan og grafinn lax og roastbeef. Af kjötmeti hafa purusteikin, lambalærið og hangikjötið alltaf notið vinsælda. Það sem helst hefur bæst við á undanförunum árum

eru grænmetisréttir, t.d. hnetusteik, og úrval eftirrétta hefur breyst mikið. Í upphafi var bara boðið upp á Ris à l'amande og kokteílavexti. Í dag bjóða flestir stærri staðir upp á stórt og glæsilegt eftirréttaborð með t.d. ferðskum ávöxtum, marengs, alls konar útfærslum af kökum og 2-3 tegundum af ís.“

Enn vinsæl

Þrátt fyrir að jólahlaðborðin hafi verið lengi við lýði finnst Herði staða þeirra sterk og fátt benda til annars en að þau haldi velli um okomin ár. „Jólahlaðborðin, eins og þau eru í dag á stærri stöðunum með skemmtidagskrá, eru mjög vinsæl hjá stærri og minni fyrirtækjahópum, sem koma saman og



Tveir matreiðslumenn í Súlnasal á Hótel Sögu á sjöunda áratug síðustu aldar.

Hörður Sigurjónsson hefur starfað í hótél- og veitingabransanum í 51 ár.



skemmta sér, borða góðan mat og fá sér snúning á eftir. Það breytist ekki neitt. Síðan eru minni veitingahúsin farin að bjóða upp á sérstaka jólamatsæðla sem eru ekki þessi eiginlegu jólahlaðborð heldur jólatengdir réttir í nýstárlegum útfærslum. Það hefur komið mjög vel út hjá mörgum stöðum.“

Honum hlýnar um hjartaræturnar þegar hann rifjar upp gömlu góðu árin. „Það sem stendur helst upp úr í minningunni er að tími jólahlaðborða var skemmtilegur tími ársins í skammdeginu. Þá komu fjölskyldur, vinir og vinnufélagar saman til að njóta góðra veitinga og skemmta sér.“



Hljómsveit Ragnars Bjarnasonar lék undir á mörgum jólahlaðborðum áður fyrr.

Jólahlaðborð Fjörúkráarinnar

Hefst 17. nóvember og stendur til 9. desember

VIKING
village
Fjörúkráin
HOTEL
& Restaurants
ICELAND

www.fjorukrain.is - Pantanir: birna@fjorukrain.is

Fylgstu með okkur á facebook vikingvillage - Fjörúkráin og Hótel viking



JÓLAÆVINTÝRI Á KOPAR

Hefst **16.** nóvember og
stendur til og með **23.** desember.

Verð **9.900 kr.** frá sunnudegi til fimmtudags.
10.900 kr. frá föstudegi til laugardags.

<http://www.koparrestaurant.is/>
Geirsgötu 3 | 101 Reykjavík | Tel: 567 2700



Öðruvísi upplifun fyrir jólin

Þráinn Freyr og félagar á veitingastaðnum Sumac bjóða upp á öðruvísi jólamatseðil með mið-austurlenskum áhrifum fyrir þá sem vilja krydda upp á jólin og fara út fyrir þægindarammann.

Þráinn Freyr Vigfússon er eigandi veitingastaðarins Sumac á Laugavegi. Þráinn er fyrrverandi þjálfari og fyrirlíði í kokkalandslíði Íslands og starfar með tveimur öðrum landsliðsmönnum, þeim Georg Arnari Halldórssyni og Hafsteini Ólafssyni, sem var nýlega valinn Kokkur ársins. Frá og með annarri helginni í nóvember ætla þeir að bjóða upp á sérstakan jólamatseðil með mið-austurlensku ívafi.

Út fyrir þægindarammann

„Fólk ætti að koma og bragða jólamatseðilinn okkar til að kynnst einhverju öðru og fara aðeins út fyrir þægindarammann sem fólk er oft í í jólamánuðinum,“ segir Þráinn. „Við bjóðum upp á annað sjónarhorn á þetta og bragðlaukarnir munu leika við gesti á töluvert annan hátt en fólk er vant frá hefðbundnu jólahlaðborðunum,“ segir hann.

Jólamatseðillinn verður á föstu verði, 8.200 krónur á mann og hægt verður að skoða hann á heimasíðu staðarins, www.sumac.is.

Vildi gera eitthvað allt öðruvísi

Sumac var opnaður á Laugavegi í júlí. „Mig langaði til að opna veitingastað sem væri að gera eitthvað allt öðruvísi en allir aðrir veitingastaðir í bænum og koma með nýja strauma í veitingaflórana,“ segir Þráinn. „Okkar innblástur kemur frá Líbanon og Marokkó og aðalmálið er að búa til hrjúfan en um leið bragðgóðan mat.“

Sumac notar eingöngu íslenskt hráefni, fyrir utan mið-austurlensk krydd, en hluta þeirra flytur staðurinn inn sjálfur. Staðurinn hefur hlotið afar góðar viðtökur. „Það er eiginlega búíð að vera fullt síðan við opnuðum,“ útskýrir Þráinn.

Liflegur staður og góð stemning

Sumac leggur mikla áherslu á góða stemningu. „Andrúmsloftið er liflegt og fjörugt,“ segir Þráinn. „Það er hress tónlist í gangi, eldhúsið er opið og það er stórt grill í miðju eldhúsinu sem allur salurinn sér. Við eldhúsið er líka stór og flottur bar sem hægt er að sitja við og þar verður boðið upp á sérstakan



Þráinn Freyr Vigfússon, Georg Arnar Halldórsson og Hafsteinn Ólafsson, heilarnir á bak við Sumac. MYND/ANTON BRINK



Sumac er líka með spennandi kokkteila. MYND/SUMAC

jólakokteil. Það er happy hour hjá okkur frá fjögur til sex alla daga, svo þetta er tilvalinn staður til að stoppa á þegar menn eru að rölta í bænum í jólaðsinni.“



Sumac býður upp á alls kyns girnilega rétti. MYND/SUMAC



Á Sumac er hægt að njóta þess að borða gómsætan mat í fallegu umhverfi. MYND/SUMAC



Á Sumac er hægt að fá bragðgóða rétti með mið-austurlensku ívafi. MYND/SUMAC



Sumac dregur aðallega innblástur frá Líbanon og Marokkó. MYND/SUMAC

Jólahlaðborð á Hlíði

Hefst 17. nóvember og stendur til 9. desember



ion ADVENTURE hotel



Fátt er betra en að láta stjarna við sig í fallegu umhverfi. Á **Ion hótelinu**, við Nesjavelli, gefst þér og þínum tækifæri til að njóta einstakrar kvöldstundar í fallegu og kyrrlátu umhverfi. Hvort sem þig þyrstir í villibráð eða þráir jólin beint í æð sér starfsfólk Silfru til þess að þú fáið óskir þínar uppfylltar. Landsliðskokkurinn Sigurður Ágústsson stendur vaktina ásamt Þránni Frey Vigfússyni. Þetta er upplifun sem enginn ætti að láta framhjá sér fara.

Gisting og villibráðamatseðill

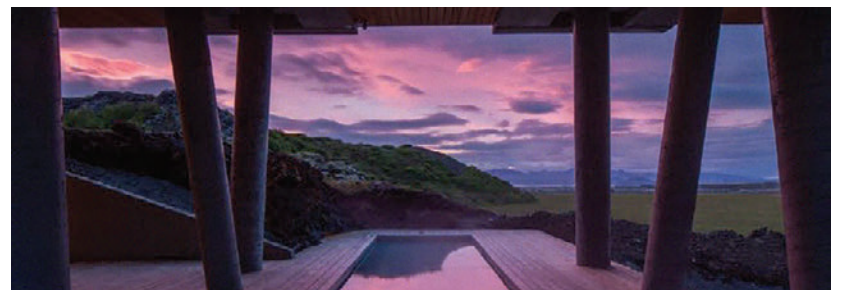
Dagana 27.–28. október og 3.–4. nóvember
Verð: 49.500 (fyrir tvo)*

Fyrir þá sem vilja aðeins njóta 5 rétta villibráðarkvöldverðar
Verð: 10.500kr.

Gisting og jólamatseðill

Alla föstudaga og laugardaga frá 10. nóvember til 30. desember
Verð: 49.500 (fyrir tvo)*

Fyrir þá sem vilja aðeins njóta margrétta jólakvöldverðar
Verð: 9.500kr.



Dýrðlega grand jólahlaðborð

Á Grand Hótel Reykjavík er matreiðslumeistarinn Úlfar Finnbjörnsson byrjaður að undirbúa hátíð í bæ með glæsilegu jólahlaðborði og víst að jólagleðin nær hámarki í fegurð og góðgæti á Grand.

Hér er ég heimalningur og kominn heim," segir Úlfar Finnbjörnsson og er strax farinn að leika sér í eldhúsinu. Hann er nýtekinn við sem yfirmatreiðslumeistari á Grand Hótel Reykjavík þar sem hann starfaði á árum áður sem matreiðslumaður og hefur undanfarin sjö ár staðið fyrir vinsælu villibráðarhlaðborði.

Glæsilegt jólahlaðborð Grand Hótel Reykjavík er margfrægt fyrir frábært úrval jólaþrauta salkerarettu og nú þegar er uppbókað á nokkur kvöld.

„Þeim sem einu sinni hafa gætt sér á jólakrásum jólahlaðborðsins þykir engin jól nema að mæta á Grand. Það er því gott að panta sér borð tímanlega," segir Úlfar. „Reynslan tryggir dásamlega bragðupplifun, stemningin er hátíðleg og fjörug; og við náum að sameina reynslu og ungan anda," segir Úlfar, og víst er að salarkynni hótelsins eru skreytt hátt og lágt, sem skapar ævintýralega umgjörð utan um töfrandi samfundi fjölskyldna, vina og vinnufélaga yfir jólalegum mat og drykk.

Úlfar ætlar að slá um sig á jólahlaðborðinu á Grand og bæta við nýjum dýrindisréttum í bland við hefðbundna jólarétti.

„Borðin munu sem endranær svigna undan hangikjöti, rifjasteikum, jólaskinkum, síldar- og laxaréttum og ómótstæðilegum eftirréttum, sem öllum þykir ómissandi á jóladiskinn, en þó er hangikjöt og hangikjöt ekki það sama. Við verðum með grafið hangikjöt, þurrkað, tvíreykt og í alls kyns hátíðlegum búningi, og

Hindberjamúsinn var í finu glasi og loks kom gullhringur upp með skeiðinni. Uppi varð fótur og fit og allir í salnum klöppuðu.

með bleikju, urriða og heitreyktan, íslenskan ál sem er herramannsmatur og nátengdur jólahaldi á Norðurlöndunum," segir Úlfar.

Rammíslensk tilprif

Úlfar er einn af fremstu kokkum Íslands og virtur á sínu sviði. Hann er margverðlaunaður, búinn að vera í kokkalandslíðinu og hefur skrifað fjölda matreiðslubóka. Hann segir áherslubreytinga að vænta með nýjum manni í brúnni.

„Ég er nú þekktur fyrir að vera rammíslenskur í matargerð og hafa íslenskt hráefni í öndvegi. Við komum til með að tína sveppi og jurtir úr náttúrunni og nota meira af villibráð á matseðli. Ég vil helst hafa matinn í sauðalitunum, nota íslenskt lambkjöt og íslenskan fisk, og er ekkert í kengúrurum eða sebrahestum. Ég kæri mig ekki um að láta flytja mat yfir hálfan hnöttinn sem hægt er að kaupa hér, enda er íslenskt hráefni það albesta.“

Í eldhúsinu með Úlfari vinna ungir og frískir kokkar í bland við reyndari kokka sem leggja saman reynslu og hæfileika á vogar-



Úlfar Finnbjörnsson er nýr yfirmatreiðslumeistari á Grand Hótel Reykjavík.

skálarnar. Útkoman er dásamlegir jólarétti.

„Jólahlaðborð Grand Hótel Reykjavík er staðurinn til að vera á. Hér vinnur framúrskarandi hæfileikafólk og fáir sem kunna betur þá list að gleðja munn og maga. Við lærum hvert af öðru og í eldhúsinu verður til einkar spennandi upplifun fyrir bragðlaukana.“

Úlfar rifjar upp skemmtilega sögu frá jólahlaðborði í eina tíð. „Það var hérna á Grand í gamla daga þegar þjóðþekktur maður, sem hafði komið í hlaðborðið með huggulegri dömu, kemur inn í eldhús. Herramaðurinn tók upp gullhring og bað mig að setja hann ofan í eftirrétt sem hann ætlaði að sækja til mín eftir matinn. Þegar þau eru búin í aðalréttunum blikkar hann mig og sækir hindberjamús í finu glasi en fær sér ekkert sjálfur heldur horfir á konuna borða. Svo kom upp hringur með skeiðinni og uppi varð fótur og fit og mikið húllumhæ, og allir í salnum klöppuðu," segir Úlfar um þetta eina skipti sem hann hefur lent í bónorði í glasi. „Það var eftirminnilegt og óskaplega gaman.“

Stórglæsilegt jólahlaðborð Grand Hótel Reykjavík verður allan helgar frá og með 17. nóvember til 15. desember. Verð 10.900 krónur á mann.

Grand Hótel Reykjavík er í Sigtúni 38. Tryggðu þér borð á grand.is/jol eða á jolahladbord@grand.is – síma 514 8000. Villibráðarhlaðborðið verður í boði helgarnar 21.-22 og 28.-29. október.

Gamaldags sjarmi og jólatöfrar

Söngkonan Jóhanna Guðrún syngur sígild og sjarmerandi jólalög yfir borðhaldi á jólahlaðborði Grand Hótel Reykjavík. Hennar eftirlætis jólalag er Hvít jól með systkinunum Elly og Vilhjálmi.

Þetta verður gamaldags sjarmi enda eru jólin tími hefða og fállegt að hafa hlutina gamaldags," segir söngkonan Jóhanna Guðrún sem ætlar að syngja jólalög sem allar kynslóðir geta tengt sig við á jólahlaðborði Grand Hótel Reykjavík.

„Þetta er í fyrsta sinn sem ég syng á svona stóru jólahlaðborði en mér finnst það spennandi. Það er allt svo smart á Grand og greinilega mikill hiti fyrir þessu hlaðborði," segir Jóhanna Guðrún og vísar til þess að nú þegar er uppselt á mörg jólakvöldanna á Grand Hótel Reykjavík.

„Við erum spennat að byrja og búin að finnpússa programmið sem verður í klassískum filing. Jólalögin koma úr öllum áttum og eiga sameiginlegt að hreyfa við manni og vera hlaðin töfrum. Sjálf ólst ég upp við jólalög systkinanna Ellyar og Vilhjálms, Mahaliu Jackson, Celine Dion og Frank Sinatra, en uppáhaldsjólalag mitt úr dagskránni er Hvít jól með Elly og Vilhjálmi," segir jólabarnið Jóhanna Guðrún.

„Ég elska jólin, og þegar jólin eru búin bíð ég spennat eftir næstu jólum. Aðdragandi jólanna er langur hjá mér því söngvertíðin byrjar í október, sem mér finnst sjarmerandi og notalegt. Ég hef yndi af jólabakstri og finnst meira að segja jólahreingerningin skemmtileg. Jólalög óma um heimilið og ég



Jóhanna Guðrún er svo heilluð af jóluum að hún elskar meira að segja jólahreingerninguna.

elska að skreyta jólatréð. Svo bið ég auðvitað spennat eins og barn eftir aðfangadagskvöldi og samverunni með stórfjölskyldunni, sem mér finnst það yndislegasta við jólin; að fólk gefi sér tíma fyrir hvert annað.“

Jóhanna Guðrún er tónlistarkona í fullu starfi og fullbókuð í nóvember og desember. Þá er hún kórstjóri barna- og unglingskórs Vídalínskirkju ásamt unnustu sínum, Davíð Sigurgeirssyni, sem einnig er kórstjóri Gospel Jóns

Vídalín sem keppir nú í sjónvarpsþættinum Kórar Íslands.

En þótt jólalögin verði í aðalhlutverki á Grand Hótel Reykjavík segist Jóhanna ekki svíkast undan að syngja sín vinsælustu lög; Is it true og Mamma þarf að djamma.

Ég ætla sannarlega að taka til matar míns á jólahlaðborðinu, enda hef ég heyrt að besti jólamaturinn sé á Grand. Svo er ég týpan sem spara mig til að hafa nóg magamál fyrir eftirréttina. Fyrir mér eru þeir aðalréttirnir, svo ég verð örugglega dugleg þar.

„Bæði eru sígild óskalög sem ég hef líka gaman af að syngja. Ég hlakka því mikið til þess að syngja á Grand og ætla sannarlega að taka til matar míns á jólahlaðborðinu, enda hef ég heyrt að besti jólamaturinn sé á Grand. Ég elska malt og appelsín, sem kemur mér alltaf í jólaskap, sem og rauðkál, brúnaðar kartöflur, og kalkún með góðri fyllingu og sósu. Svo er ég týpan sem spara mig til að hafa nóg magamál fyrir eftirréttina. Fyrir mér eru þeir aðalréttirnir, svo ég verð örugglega dugleg þar," segir hún brosmild.

HAUST
RESTAURANT

VINSÆLA AMERÍSKA JÓLAHLAÐBORÐIÐ SNÝR AFTUR.



BIG AMERICAN



Christmas buffet

Njótið jólanna með fjölskyldu og vinum á veitingastaðnum Haust. Grasker í karamellu, sætkartöflukrem með sykarpúðum, kleinuhringjabar, jólahús fyrir börnin, heilgrillaður kalkúnn, nautafille, hunangsgljáð jólaskinka og margt fleira.



Verð:

9.900 kr.*

föstudags- og laugardagskvöld

7.900 kr.*

sunnudags- til fimmtudagskvöld

*Frítt fyrir 5 ára og yngri og hálfvort fyrir 6-12 ára

Öll kvöld frá
17. nóvember
til og með
6. janúar

Frá og með
18. nóvember:

Jólabrunch
um helgar 4.950 kr.*

Hádegisverðarhlaðborð
með jólaívaði
alla virka daga 3.950 kr.*

Bókaðu borð á haust@haustrestaurant.is
eða í síma 531 9020
Sjá nánar á haustrestaurant.is/jol

Minningar við matarborð

Aðventan er tími samverustunda. Hún á líka að vera tími kósíheita og hvíldar og gestagangur og jólaboð með tilheyrandi umstangi geta tekið á taugarnar. Að drífa alla út að borða hefur kosti.

Fyrir utan hið augljósa hagræði að þurfa ekki að kaupa inn og elda hátíðamat fyrir 20 manns og vaska svo upp eftir allt saman hefur það marga aðra kosti að drífa stórfjölskylduna saman út að borða á aðventunni í stað þess að halda jólaboð heima.

Engin tiltekt og skúringar, hvorki fyrir eða á eftir.

Ef eitthvað sullast niður á drifhvíta dúkana, rauðvín, rauðkál og sósa, þarf ekki að hafa áhyggjur af því. Veitingastaðurinn er pottþétt með samning við þvottahús.

Á jólahlaðborði þar sem úrvalið er gott eru miklar líkur á að allir finni eitthvað sem þeim þykir sérstaklega gott að borða.

Þar má líka leyfa sér að leggjast á sortir án þess að hafa áhyggjur af því að klára frá öðrum. Þetta er sérstaklega heppilegt þegar krakkar eru með í för en þeir eiga það til að vera vandlátir á veitingar.

Aðventan snýst einnig um hefðir og flestum finnst okkur notalegt að ganga að einhverju vísu sem við getum rifjað upp milli ára. Það getur orðið falleg hefð að fjölskyldan komi saman fyrir hver jól, jafnvel á sama veitingastað, við sama borð og borði góðan mat sem enginn þarf að hafa fyrir.

Krakkar hafa ekki bara gaman heldur líka gott af því að fara út að borða með stórfjölskyldunni. Andrúmsloftið verður annað en við borðið heima og færra sem truflar. Hinir fullorðnu eru líka afslappaðir og hafa meiri tíma þegar þeir þurfa ekki að sjá sjálfir um boðið.

Minningar við matarborð með sínum nánustu eru dýrmætari og gaman að búa þær til í stresslausu umhverfi.



Engin tiltekt, matseld eða frágangur eru meðal kostnaðs þess að drífa fjölskylduna út að borða. NORDICPHOTOS /GETTY

Danskur jólamatur slær alltaf í gegn á Jómfrúnni

Veitingahúsið Jómfrúin hefur fyrir löngu sett svip sinn á miðbæ Reykjavíkur enda staðurinn vinsæll frá því hann var opnaður, árið 1996. Jólin eru ávallt haldin hátíðleg á Jómfrúnni.

Dönsk áhrif hafa alltaf sett svip sinn á Jómfrúna í Lækjargötu. Fallegt og matarmikið smurbrauð er afar vinsælt ásamt bjór og snafsi. Strax frá upphafi, þegar Jakob Jakobsson opnaði staðinn eftir að hafa verið í námi hjá hinni frægu Idu Davidsen í Kaupmannahöfn, var áhersla lögð á að tengja íslenskt hráefni við danska smurbrauðs hefð. Jakob var fyrsti karlmaðurinn í heiminum sem lauk námi sem „smørrebrødsjomfru“. Um miðjan nóvember eru teknir upp danskir jólasíðir þar sem meðal annars er boðið upp á jólaplatta, sild og purusteik.

Fyrir tveimur árum tók sonur Jakobs, Jakob E. Jakobsson, við staðnum af föður sínum. Og hefur hann, ásamt starfsfólki, haldið í síði og venjur frá Jakobi eldri enda hefur staðurinn fest rætur í miðbænum og á stóran hóp fastagesta. Margir þessara gesta vilja síður breytingar, enda jólin tími hefða að mörgu leyti. „Jólamatseðillinn þyrjar núna 16. nóvember. Við erum með sjö rétti á jólaplattanum þar sem er meðal annars sild, andabringa, paté, graflax, purusteik og ris á l'amande. Allt er þetta borið fram með videigandi meðlæti,“ segir Jakob. „Fólk getur líka komið á Jómfrúna og fengið rauðsprettuna sína ef það er ekki í jólastuði. Það er ávallt mjög margt í boði. Jólaplattan hefur samt alltaf verið vinsælastur hjá okkur í desember. Síldin er einnig ómissandi fyrir jólin á öllum dönskum veitinga-



Ómissandi jólaforréttur á Jómfrúnni. Hinn eini sanni sildarplatti. MYND/EYÞÓR

stöðum, við fylgjum þeirri hefð og erum með um tíu tegundir í boði,“ segir Jakob.

Í fyrra komu um tólf þúsund gestir á Jómfrúna fyrir jólin. Nú þegar er mikið bókað enda koma sömu gestirnir ár eftir ár. „Við erum með marga í nokkurs konar áskrift



Jakob og Hermann Guðmundsson yfir-kokkur en þeir voru einmitt að velja rétta ákavítíð með jólasíldinni þegar ljósmyndarinn kom.

MYND/EYÞÓR

og erum komnir með eitthvað um sjö þúsund bókanir fyrir jólin. Við bjóðum jólamat bæði í hádeginu og á kvöldin. Eftir talsverðar endurbætur sem gerðar voru á staðnum í janúar í fyrra höfum við nú alltaf opið frá kl. 11-22.“

Nýlega opnaði Jómfrúin lítið útibú á Hlemmi mathöll sem gestir hafa tekið glimrandi vel. „Við ætlum að fara með jólin þangað í smækkaðri útgáfu. Ég legg til að fólk fái sér smörre, öl og snaps á Hlemmi fyrir jólin, gangi svo niður Laugaveginum og kiki í verslanir og endi svo hjá okkur í Lækjargötu í jólaplatta. Það

yrði hin fullkomna jólastemming.“ segir Jakob léttur í bragði. „Við erum mjög ánægð með viðbrögðin við mathöllinni og verðum sannarlega í jólaskapi þar líka.“

Jakob segir að mikið mannlíf sé í miðbænum eftir að ferðamönnum fjölgaði. „Það er svo skemmtilegt hvað borgin okkar hefur vaknað og þróast á undanförunum árum. Við fáum fjölda erlendra ferðamanna til okkar en Íslendingar eru þó stærsti hópur viðskiptavinanna, sérstaklega fyrir jólin,“ segir Jakob og bendir á að lítil starfsmannavelta sé á Jómfrúnni. „Það er vandfundinn sá veitingastaður á

Íslandi sem er með hærri meðalaldur eða meiri reynslu starfsfólks þori ég að fullyrða. Margir hafa starfað lengi hjá okkur, þeir þekkja kúnnana sem sömuleiðis þekkja þjónana. Án samheldni og góðs starfsanda værum við svo sannarlega ekki þar sem við erum í dag,“ segir Jakob sem ólst upp á Jómfrúnni og þekkir vel hverju viðskiptavinirnir sækjast eftir.

Hægt er að skoða jólamatseðil Jómfrúarinnar á heimasíðunni www.jomfruinn.is og panta borð í síma 55 10 100.

Jólaupplifun í Súlnasal

Jólahlaðborðin í Súlnasal á Hótel Sögu hafa skipað stóran sess í jólahaldi landsmanna í langan tíma. Boðið verður upp á samspil af íslensku og dönsku jólahlaðborði auk spennandi nýjunga.

Hótel Saga verður í ár, eins og fyrri ár, með stórglæsilegt og sigilt jólahlaðborð í nýju og enn notalegra umhverfi í Súlnasal. „Boðið verður upp á samspil af íslensku og dönsku jólahlaðborði en á sama tíma verða spennandi nýjungar,“ segja þeir Ólafur Helgi Kristjánsson matreiðslumaður og Sigurður Helgason veitingastjóri.

Súlnasalurinn á Hótel Sögu er klassískur veislusalur þar sem margar af stærstu stjórnunum landsins hafa stigið á svið og skemmt gestum í gegnum árin, listamenn á borð við Elly Vilhjálm, Ragga Bjarna, Magga Kjartans, Ómar Ragnarsson og Helenu Eyjólfsdóttur. „Nú er verið að endurnýja Súlnasal með allri þeirri nútímataekni sem nauðsynleg er til að halda veislur og viðburði en á sama tíma viðhalda hinum góða anda sem ríkt hefur í salnum í áratugi.“

Skemmtunin á jólahlaðborðinu hefur alltaf einkennst af húmor, tónlist og gleði og verður árið í ár engin undantekning að þeirra sögn. „Stórstjörnurnar

Helgi Björnsson, Sigríður Thorlacius og Saga Garðarsdóttir hafa skipað fullkomna blöndu af góðu jólakvöldi og Siggí Hlö sér svo til þess að allir dansi inn jólin.“

Mikil aðsókn

Að sögn Harðar Sigurjónssonar, sölustjóra veitingadeildar Hótel Sögu, er aðsókn mikil og verður því bætt við jólahlaðborði án skemmtunar, en með lifandi tónlist, miðvikudaginn 6. desember. „Í ár munum við einnig bjóða upp á ljúffengan jólabróns í Súlnasal dagana 2., 3., 9. og 10. desember með lifandi tónlist og þar koma jólasveinar einnig við sögu.“

Meðal gómsættra rétta sem verða á boðstólum í ár er gljádur hamborgarhryggur, sítrus- og rósmarínkryddaður kalkúnn, purusteik, síldarréttir og upprunamerkt sérvalið hangikjöt frá bónda í Vopnafirði. Villibráðin verður á sínum stað en þar má nefna gæs, hreindýr og hinar ýmsu útfærslur af laxi. „Við erum sérstaklega stolt að segja frá því að í ár verðum við með grænmetislaðborð þar sem veganréttir verða á boðstólum svo



Jólahlaðborðin hefjast 17. nóvember og verða föstudaga og laugardaga til og með 16. desember. Nú þegar er orðið fullbókað á nokkur kvöld.

MYND/VILHELM

óhætt er að segja að boðið sé upp á eitthvað fyrir alla. Irish coffee og snafsavagninn er á sínum stað auk þess sem allir eftirréttirnir koma frá bakariinu sem er á hótelinu.“

Jólaupplifun í Grillinu

Grillið er nú opið alla daga vikunnar og býður einstaka heildarupplifun í mat og drykk í fallegu umhverfi. „Fram undan eru spennandi

tímar en nýr yfirmatreiðslumaður, Sigurður Laufdal, var ráðinn til starfa 1. september. Hann hefur unnið að því að

setja saman nýjan matseðil úr öllu því dásamlega hráefni sem ein-kennir haustið. Villibráðin tekur svo við um miðjan október og munu jólin svo mæta á Grillið í desember. Fjögurra rétta jóla-

seðill verður í aðalhlutverki þar sem m.a. verður boðið upp á okkar sívinsæla síldarrétt, hreindýr og svo er val um að bæta við humri sem aukarétti.“

Mikil áhersla er lögð á rektanleika afurða á Grillinu, hráefni úr sveitinni er sérvalið og gestir fá að heyra allt um upprunann. „Við höfum t.d. keypt lambakjöt frá Austurlandi og getum tilgreint nákvæmlega frá hvaða bæjum kjötið kemur. Í haust fengum við hunang frá Álfsstöðum í upp-sveitum Árnessýslu en það er notað í isdesert með íslenskum aðalbláberjum. Þessi þekking á hráefnunum er okkar sérkenni.“



Humar og rauðrófur.



Aðalbláber og blóðberg.

Velkomin á STÓRGLÆSILEGT JÓLAHLAÐBORD í hjarta Reykjavíkur

Nóvember

föstudagur 17. föstudagur 24.
laugardagur 18. laugardagur 25.

Desember

föstudagur 1. föstudagur 8.
laugardagur 2. laugardagur 9.

Matti Matt & Pétur Örn og Hreimur verða jólagestir á Restaurant Reykjavík á adventunni. Þeir munu laða fram einstaka stemningu með ljúfum tónum og glæða húsið notalegheitum og skemmtilegum hátíðaranda.

Bókaðu strax í síma

552 3030

RESTAURANT REYKJAVÍK

Tel +354 552 3030
restaurant@restaurantreykjavik.is
www.restaurantreykjavik.is
Vesturgata 2 - 101 Reykjavík

Að hittast heima fyrir jólahlaðborðið

Í mörgum fyrirtækjum er það til siðs að starfsmenn taka sig saman og hittast í heimahúsi áður en haldið er á jólahlaðborðið. Það eflir andann og kætir hugann.

Elin Albertsdóttir
elin@365.is



Þegar starfsmenn hittast fyrir jólahlaðborð er tæpast ætlast til þess að þeir úði í sig einhverju góðgæti. Maginn má ekki vera saddur þegar kræsingar jólahlaðborðsins biða. Hins vegar er hægt að bjóða upp á smávægis lystauka, það er örlytla rétti og góðan kokteil. Mojito er vinsæll drykkur sem hægt er að útbúa áður en gestirnir koma í mismunandi útfærslum. Ítalskur antipasti er kjörinn for-forréttur.

Trébreitti hentar vel undir antipasti. Á það má raða mismunandi áleggi eins og parmaskinku, ítalskri salamipylsu og öðrum krydduðum pylsum, ostum, ávöxtum og ólífum. Í staðinn fyrir brauð sem er of þungt í magann fyrir jólahlaðborðið er sniðugt að baka tortilla-kökur í ofni og skera þær svo niður í litla þríhyrninga. Einnig má kljúfa pitu-brauð í tvennt, baka í ofni og skera í litla bita. Osturinn og áleggj er

síðan borðað eitt og sér eða með tortillabítum. Með þessu er hægt að hafa heimagert pestó eða eggaldin-ídyfu.

Eggaldinídyfa

Hér er uppskrift að mjög góðri ídyfu sem hentar vel með bökuðum tortillum. Ídyfan er svolítið sérstök en í henni eru eggaldin og hún er bragðsterk.

- 2 stór eggaldin
- 2 laukar
- 4 hvítlausrif
- 1-2 chili-pipar, grænir
- 4 cm biti af ferskri engiferrott
- 4 vel þroskaðir tómatar
- 1 búnt ferskt kóriander
- 1 msk. grænmetisóla
- 2 msk. karri

Hitið ofninn í 220°C. Stingið í eggaldin með gaffli á við og dreif. Leggið á bökunarplötu og bakið í eina klukkustund. Látið kólna. Þegar eggaldinið er klárt er það skorið í



Góð ídyfa sem gerð er úr eggaldini.

helminga og kjötið skafið úr með matskeið.

Skerið lauk og hvítlauk smátt. Hreinsið chili-pipar og skerið smátt. Sama er gert við engifer og tómata. Hitið olíu á pönnu og steikið laukinn þar til hann verður mjúkur. Bætið þá við hvítlauk og chili og steikið áfram í 2 mínútur. Þá er tómötum og karrii bætt á pönnuna og allt látið malla í 12-15 mínútur. Nú er eggaldinið sett út í blönduna og áfram eldað í 3-4 mínútur. Hrærið reglulega á meðan.



Það er skemmtilegt að bjóða upp á léttu rétti á borð við osta, álegg og pestó þegar gesti ber að garði.

Kóriander fer út á pönnuna í lokin og hún tekin af hitanum. Berið fram með tortillakökunum.

Rautt pestó

- 1 krukka sólburrkaðir tómatar í olíu
- rúmlega hálfur parmesan ostur
- 1-2 lúkur rístaðar furuhnetur
- 3 hvítlausrif
- 1 ½ dl ólífuóla (sirka, bæta við eftir þörfum)
- Salt og pipar



Ferskur og góður mojito.

Setjið allt í matvinnsluvél og bætið ólífuólíu smátt og smátt saman við.

Fullkominn mojito

Mojito drykkurinn er afar vinsæll og var til dæmis eftirlæti Ernest Hemingway þegar hann heim-sótti Kúbu á blómaskeiði Havana. Drykkurinn er frískandi og flestum þykir hann góður.

Í eitt glas þarf eftirfarandi, stækkið uppskrift eftir þörfum.

- ½ límóna, einungis safinn
- 1 tsk. sykur
- 3 mintulauf
- 2 únsur romm
- Sóðavatn

Fyrst þarf að hræra vel saman sykur og límónusafa. Þá er mintan sett saman við og henni þrýst ofan í glasið. Setjið ismola og romm. Fyllið glasið með sóðavatni, skreytið með meiri mintu og límónubáti.

Jólastemning á Eyrarbakka

Jólahlaðborð Rauða Hússins
18. og 25. nóvember
2. og 9. desember
fleiri dagsetningar í boði fyrir hópa lifandi tónlist og stemning fram eftir kvöldi

rauða húsið
aðeins 8.400 kr á mann
tilboð: jólahlaðborð og íbúðagisting 14.500 kr á mann

einnig bjóðum við upp á veisluþjónustu út úr húsi og á Hafinu Bláa

Búðarstíg 4 • 820 Eyrarbakka • raudahusid.is
borðapantanir: 483-3330 eða raudahusid@raudahusid.is

Njótið aðdraganda jólanna í fallegu og rólegu umhverfi

Jólahlaðborð, gisting og morgunverður í fögru umhverfi Suðurlands

Jólahlaðborð á Stracta 2017
Stracta hótél verður með jólahlaðborð í nóvember og desember eins og undanfarin ár.

Margrét Grétarsdóttir söngkona og Hrafnkell Óðinsson sjá um að koma gestum í jólastemningu með tónlist og söng meðan á borðhaldi stendur.

Laugardagur 18. nóvember
Laugardagur 25. nóvember
Laugardagur 2. desember
Laugardagur 9. desember

Verð á jólahlaðborði kr. 8.800,-

Allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi þar sem fjölbreytni er höfð í fyrirrúmi. Hér til hliðar er það helsta talið upp sem verður á hlaðborðinu, en fleiri óvæntir réttir eiga eftir að læðast inn.

Við gerum tilboð fyrir hópa í gistingu og jólahlaðborð. Bjóðum einnig upp á aðrar dagsetningar fyrir stærri hópa.

Upplýsingar og bókanir á info@stractahotels.is
Sími 531-8010

Forréttir
Villibráðarsúpa – þrjár tegundir af sild – Reyktur lax – Grafinn lax – Heitreyktur lax – Sjávarréttarsalat – Devild egg – Villibráðarpate – Nautatunga – Lifrarkæfa að dönskum hætti – Jólaskinka eins og svíar hafa hana.

Aðalréttir
Purusteik – Lambalæri – Kalkún – Villibráðarbollur – Hangikjöt, soðið og hrátt – Rauðspretta – Hamborgarhyggur.

Fjölbreytt úrval af meðlæti og sósum.

Eftirréttir
Ris a la mande – Trufflur – Skyrkaka – Ávaxtasalat – Smákökur

STRACTA HÓTEL

RANGÁRFLÖTUM 4, HELLU – S: 531 8010 – STRACTAHOTELS.IS

Jólin koma

á Hótel Borealis

Komdu á skemmtilegt jólahlaðaborð hjá Hótel Borealis.

Jóel Sæmundsson (Hellisbúinn 2017, Ófærð) skemmtir gestum undir borðhaldi og að því loknu leikur hljómsveitin Babies flokkurinn undir dansi í hlöðunni.

Frábær skemmtun fyrir stærri og minni hópa.

Miðaverð kr. 9.900

Laugardagur 18. nóvember

Laugardagur 25. nóvember

Föstudagur 1. desember

Laugardagur 2. desember

Föstudagur 8. desember

Laugardagur 9. desember

Nánari upplýsingar í síma 561-3661

Miðapantanir sendist á booking@hotelborealis.is

Hótel Borealis er við Sogið í Grímsnesi

Fjölskylduskemmtun*
10. desember

0-5 ára aðgangur ókeypis
6-12 ára kr. 2.900
13 ára og eldri kr. 5.900

Jólasveinninn mætir
á svæðið.

*A fjölskylduskemmtun er hvorki uppistand né hljómsveit



Jólahlaðborð í sveitakyrrð

Nú er rétti tíminn til að panta okkar sígilda jólahlaðborð sem við bjóðum upp á síðustu tvær helgarnar í nóvember og tvær fyrstu helgarnar í desember.

Allar nánari upplýsingar á hoteleldhestar.is

Jólahlaðborð 8500 kr.

Tilboð á mat og gistingu 14.000 kr. á mann.

Innifalið er jólahlaðborð, gisting í 2ja manna herbergi ásamt morgunverðarhlaðborði.



Eldhestar, Vellir, 816 Ólfus • 480 4800 • info@eldhestar.is • www.eldhestar.is



VILTU HALDA VEISLU?

JÓLAHLAÐBORÐ

FERMINGAR

BRÚÐKAUP

ÁRSHÁTÍÐIR

ERFIDRYKKJUR

FUNDIR

RÁÐSTEFNUR

AFMÆLI

EFRI SALURINN ER LAUS FYRIR ÞIG ...

SOLON
BISTRO • BAR

BANKASTRÆTI 7A - 101 REYKJAVÍK - S. 562 3232



Skemmtilegur pakkaleikur

Viða er til síðs að fara í leiki á jólahlaðborðum, sérstaklega á smærri vinnustöðum, í fjölskyldum og vinahópum. Hér er einn sem vekur alltaf lukku og leiðir gjarnan af sér ærsl og skemmtileg læti:

Allir þátttakendur mæta með eina innpakkaða gjöf og stilla upp á miðju borði. Einn til tveir teningar eru látnir ganga manna á milli (fer eftir fjölda þátttakenda) og má sá sem fær sex velja pakka úr miðjunni. Þegar allir pakkarnir eru búnir er gert hlé á leiknum. Þá er skeiðklukka sett í gang og er valkvætt hve langur tími er gefinn. Gjarnan er þó miðað við fimm til tíu mínútur. Þátttakendur taka svo til við að kasta á ný og má sá sem fær sex velja álitlegan pakka úr höndum annars þátttakanda. Þegar tíminn er úti sitja því einhverjir eftir með marga pakka á meðan aðrir sitja með engan.

Oft er það svo að stærstu pakkarnir eru eftirsóttastir og færast gjarnan mikið fjör í leikinn þegar menn eltast við þá. Þeir þurfa þó ekki endilega að innihalda flottustu gjöfina og er auðvelt að villa um fyrir þátttakendum með því að hafa umbúðirnar sem allra girnilegastar.



Jólaeyrnalokkar bæta, hressa og kæta.

Jólafin á jólahlaðborði

Öll höfum við labbað út úr verslun með flik eða fylgihlut sem á aldrei nokkurn tíma við nema á aðfangadagskvöld. Á jólahlaðborði gefst fágætt tækifæri til að nýta þessar gersemar og skemmta sér og öðrum með klæðaburði og fylgihlutum. Kjólar með piparköku- og piparmyntustafamynstri, forljótar en samt svo dásamlegar jólapeysur, eyrnalokkar úr jólakúlum eða vanilluhringjum og batterísseríur alls staðar þar sem hægt er að koma þeim við, allt þetta mun létta lund þeirra sem sækja hlaðborðið með þér og þú verður mest töff, já mest töff af öllum. Og ekki gleyma bindinu með dónalega snjófallinum sem þú fékkst í skóinn.

Jólahlaðborð fyrst auglýst 1981

Jólahlaðborðin eru fremur ný af nálinni hér á landi en þau eiga rætur sínar að rekja til Danmerkur þar sem löng hefð er fyrir svokölluðum julefrokost. Jólahlaðborðin voru í fyrstu með nokkuð dónskum blæ en þau hafa þróast og breyst í tímans rás og sennilega hefur fjölbreytnin aldrei verið meiri en einmitt í ár. Sumt þykir þó ómissandi á jólahlaðborð og þar er síld og hangikjöt fremst í

flokki. Samkvæmt vefnum www.timarit.is var jólahlaðborð auglýst í fyrsta sinn í desember árið 1981 og birtist sú auglýsing í Alþýðublaði Hafnarfjarðar. Þar auglýsir Gafl-inn girnilegt jólahlaðborð og kemur fram að leikin verði jólalög og von sé á jólasveinum í heimsókn að heilsa upp á gestina. Jólahlaðborðin hafa svo sannarlega fest sig í sessi og eru nú orðin ómissandi hluti af upplýftingu fyrir jólin.



Jólahlaðborðin þykja ómissandi hluti af desembermánuði.

AÐVENTAN 2017 MATSEÐILL

23.11–23.12.2017

<h3 style="margin: 0;">FORRÉTTIR</h3> <p>.....</p> <p>MARINERUÐ SÍLD í IPA bjór og bláberjum á rúgbrauði</p> <p>GRAFINN LAX Í FAGNAÐARERINDI sinneppsósa</p> <p>BJÓRSÝRÐ SVÍNASÍÐA rauðbeður</p> <p>RÆKJUKOKTEILL BRYGGJUNNAR</p> <p>AÐALRÉTTUR</p> <p>.....</p> <p>ANDALÆRI kartöflukrökettur, stökkt beikon, döðlumauk, sýrður perlulaukur, shiitake sveppir, appelsínu soðsósa</p> <p>EFTIRRÉTTUR</p> <p>.....</p> <p>KANIL ÍS piparköku mulningur, þurrkuð trönuber & 66% omnom ganache</p> <p>VERÐ 7.990.- kr</p> <p>VEGAN AÐVENTUSEÐILL Í BOÐI</p>	<h3 style="margin: 0;">DRYKKJARPÖRUN</h3> <p>.....</p> <p>Fordrykkur Jólabjór / FAGNAÐARERINDIÐ</p> <p>Forréttavín Rauðvín / LOUIS LATAOUR DOMAINE</p> <p>Aðalréttavín Rauðvín / RAMOM BILBAO LIMITED EDITION</p> <p>VERÐ 4.990.- kr</p> <p>Borðapantanir á www.bryggjanbrugghus.is eða í síma 456 4040. Hópaþókanir 20 manns eða fleiri booking@bryggjanbrugghus.is</p>
---	---

Lifandi tónlist með hátíðarbrag öll fimmdudags- til sunnudagskvöld