

JÓLAHLAÐBORÐ

ÞRIÐJUDAGUR 15. OKTÓBER 2013

Kynningarblað Matur, skemmtiatriði, borðsiðir og uppskriftir.



Haldið í hefðirnar á Satt Restaurant.

MYND/ICELANDAIR HOTELS

Satt Restaurant á Icelandair hótel Reykjavík Natura.

„Við höldum fast í hefðirnar á Satt Restaurant enda áralöng hefð fyrir jólahlaðborði hér á hótelinu. Þetta eru þriðju jólin okkar síðan við tókum við rekstrinum og við byggjum á því gamla og góða en þó með nýjum áherslum. Við skiptum hlaðborðunum okkar niður og bjóðum meðal annars upp á síldarborð, hangikjötsborð, heilsborð, eftirréttaborð og svo framvegis. Salurinn er skreyttur með íslenskum jurtum og viði úr norðlenskri náttúru en Laufey Skúladóttir frá Stóru-Tjörnum sér um skreytingarnar fyrir okkur,“ segir Hrafnhildur Steindórsdóttir, veitingastjóri á Satt Restaurant á Icelandair hótel Reykjavík Natura.

Jólahlaðborðin hefjast fimmtudaginn 14. nóvember og verða öll fimmtudags-, föstudags- og laugar-dagskvöld og svo alla daga fram að jólum frá 5. desember. Hádegisjólahlaðborð er einnig á sínum stað.

„Gestirnir okkar koma ár eftir ár og bóka yfirleitt strax aftur fyrir næsta ár. Guðrún Árný Karlsdóttir söngkona syngur fyrir gesti eins og hún hefur gert undanfarin ár og á sunnudögum fáum við jólasvein í heimsókn í hádeginu. Það er eitthvað fyrir alla fjölskylduna hér á Satt,“ segir Hrafnhildur.

Borðapantanir: 444 4050 – allar nánari upplýsingar: www.sattrestaurant.is



Jólin á Icelandair Hotels

Allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi á jólahlaðborðum veitingastaða Icelandair Hotels. Á Slippbarnum eru farnar óhefðbundnar leiðir á meðan gamalgrónar hefðir fá að njóta sín á veitingastaðnum Satt. Í hátíðarsal Hilton er boðið upp á glæsilegar jólakræsingar með nýjum og skemmtilegum útfærslum og dansleik.

Jóladýrðin á Hilton Reykjavík Nordica og VOX Restaurant

„Í hátíðarsal Hilton munum við bjóða upp á jólamat með breyttum áherslum frá því sem áður hefur verið. Það verður ekki eitt stórt og langt hlaðborð eins og fólk á að venjast, heldur fleiri smærri borð og skemmtilegrí útfærslur á matnum sjálfum. Við munum til dæmis bjóða upp á sushi á jólahlaðborðinu sem við höfum ekki gert áður,“ útskýrir Páll Hjálmarsson, veitingastjóri á VOX Restaurant á Hilton Reykjavík Nordica.

„Þá verðum við einnig með jóladansleik í fyrsta skipti nú í ár frá 22. nóvember til 14. desember.

Pálmi Sigurhjártarson píanóleikari og Erna Hrönn Ólafsdóttir söngkona verða með okkur eins og undanfarin ár og skemmta gestum meðan á borðhaldi stendur. Þegar líður á kvöldið bætist Eyþór Ingi Gunnlaugsson í hópinn með hljómsveit og skemmtunin breytist í dansleik. Dansinn dunar svo fram eftir.“ Á VOX Restaurant verður sérstakur jólamatseðill í boði frá 18. nóvember fyrir þá sem kjósa framúrskarandi þjónustu og umgjörð á adventunni. Sem fyrr verður jólahádegishlaðborð á virkum dögum og jólabrunch um helgar.

Borðapantanir: 444 5050 – nánari upplýsingar: www.vox.is



Boðið verður upp á sushi meðal annars á jólahlaðborði VOX.

MYND/ICELANDAIR HOTELS



Öðruvísi jól á Slippbarnum.

MYND/ICELANDAIR HOTELS

Slippbarinn á Icelandair hótel Reykjavík Marina

„Jólin eru öðruvísi hjá okkur. Matseðillinn okkar er ekki beinlínis hefðbundinn jólamatseðill. Við erum ekkert í reyktum og söltum mat heldur leggjum áherslu á létt og ferskt og óhefðbundið. Hér fær enginn bjúg,“ segir Jóhannes Steinn Jóhannesson matreiðslumeistari á Slippbarnum á Icelandair hótel Reykjavík Marina.

Jóhannes segir Slippbarinn kærkomið skjól í yfirþyrmandi jólaönsinni og þar finni allir eitthvað við sitt hæfi. Maturinn er útbúinn af framúrskarandi kokkum en Bjarni Siguróli Jakobsson, matreiðslumaður á Slippbarnum og Jóhannes Steinn, hafa báðir hampað titlinum matreiðslumaður ársins.

„Við bjóðum upp á mikið stuð og gífurlega góðan jólamat. Við vorum í fyrsta skipti með jólahlaðborð í fyrra og því var mjög vel tekið. Það verður því með sama sniði í ár en þó með nokkrum viðbótum. Hlaðborðið verður bæði í hádeginu og á kvöldin og við byrjum 29. nóvember. Eftir það verður það öll hádegi og kvöld fram á Þorláksmessu. Það finna allir eitthvað við sitt hæfi hjá okkur og mjög sniðugt fyrir hópa að kíkja til okkar í hádeginu. Við erum til dæmis með frábært jólapúns sem kokteilmeistararnir okkar sérblanda af einstakri snilld. Púnsið setur algjörlega punktinn yfir i-íð á jölunum“ fullyrðir Jóhannes.

Borðapantanir í síma: 560 8080 – nánari upplýsingar: www.slippbarinn.is

Þræðir jólahlaðborðin á aðventunni

Sigfús Ólafsson er mikill matgæðingur en hann var á meðal keppenda í Masterchef Ísland á Stöð 2 þar sem hann sýndi góða takta. Hann nýtur sín vel á aðventunni og fer mörgum sinnum á jólahlaðborð.

Sigfús er jólabarn og kann að njóta þess sem skammdegid býður upp á. Strax í lok nóvember fer hann á fyrsta jólahlaðborðið. „Ég er í vinnuhópi sem hittist árlega á aðventunni í jólahlaðborði í heimahúsi. Ýmist föfum við keypt mat frá veisluþjónustu eða útbúið hann sjálf. Einnig er hefð hjá mér að fara á Baggalúts-tónleika með nokkrum félögum en á undan þeim erum við með lítið jólahlaðborð heima hjá einhverjum okkar,“ segir Sigfús en þar með er ekki allt upp talið.

„Ég fer að minnsta kosti tvisvar á Jómfrúna fyrir hver jól og fæ mér jólaplatta. Þá fer ég tvisvar á jólahlaðborð hjá Icelandair-hótelunum, annaðhvort á Satt, sem áður var Hótel Loftleidir, eða Vox,“ segir Sigfús, sem starfar sem markaðsstjóri hjá Loftleiðum Icelandic sem er í eigu Icelandair. Hann segist stundum freistast til að kíkja í hádeginu í jólahlaðborðið á Satt

sem er í sama húsi. „Í desember nýt ég þess að fara út að borða og smakka góðan mat,“ greinir hann frá. „Purusteikin er í miklu upphaldi og sömuleiðis gott hangikjöt. Ég vil hins vegar helst hafa léttu forrétti á jólahlaðborðinu, laxatartar eða álfka.“

Skata, síld og rúgbrauð

„Skata er árlega, annaðhvort hjá Premur frökkum eða á Hótel Borg. Þegar styttest í jólin hef ég ánægju af að útbúa jólalega rétti heima. Rúgbrauð og síld og taðreykt hangikjöt er oft á borðum,“ segir Sigfús sem reynir að klára jólaundirbúning snemma.

Sigfús gerir fjóra til fimm forrétti með rúgbrauði. „Ég baka rúgbrauð í ofni og þurrka það, tæti síðan í brauðmola og steiki upp úr smjöri. Með brauðinu ber ég fram síld, reyktan lax og hrátt eða soðið hangikjöt. Ef ég syð hangikjötið bý ég til einstaklega gott uppstúf sem



Sigfús Ólafsson vinnur í sama húsi og Satt veitingahús og freistast oft í jólahlaðborð í hádeginu. Honum finnst dásamlegt að borða góðan mat á aðventunni.

MYND/PIETUR

ég lærði af móður minni. Hún setti alltaf grænar baunir með soðinu út í uppstúfið sem gefur gott bragð og síðan er sett vel af pipar. Ég nota nær aldrei uppskriftir en fer stundum inn á Youtube og skoða hvernig matreiðslumenn gera hlutina. Þar eru til dæmis stuttir þættir með Gordon Ramsey.“

Matargerð er bæði ástríða og áhugamál hjá Sigfúsi. „Ég er þegar búinn að bóka eina helgi í nóvember en svo fer allt í gang í desember. Sama dag og jólaball Icelandair

er haldið er lítið jólahlaðborð á skrifstofunni í vinnunni. Við erum um tuttugu manns sem störfum í minni deild. Allir koma með einn rétt og það er gríðarlegur metnaður í matargerðinni. Þetta er svakaleg veisla,“ segir Sigfús.

Hefðbundin jól

Þegar Sigfús er spurður hvað sé þá í matinn á jólinum, svarar hann: „Skata á Þorláksmessu, hamborgarhryggur á aðfangadagskvöld og reyktur lax með laufabrauðinu

sem er bakað úr rúgmjöli. Það er síður úr Þistilfirði en móðir mín er þaðan. Á jóladag er kalt hangikjöt og uppstúf en á annan dag jóla eru afgangar nýttir í tartalettur. Kalkúnn er síðan alltaf á borðum á gamlárskvöld. Ég hefði vilja hafa rjúpur um hátíðirnar en hef ekki komist á skytteri,“ segir Sigfús sem hlakkar til aðventunnar. „Það er aldrei neitt stress hjá mér fyrir jólin. Ég vil njóta aðventunnar með fjölskyldunni. Þetta er dásamlegur tími.“



Vel er tekið á móti öllum matargestum í Hörpu og allt gert til að gera málsverðinn sem eftirminnilegastan.

MYND/ARNÞÓR

Eitthvað fyrir alla í Hörpu

Í **Hörpu** verður jólastemningin allsráðandi en þar geta allir fundið eitthvað við sitt hæfi, allt frá hjónum sem vilja gera sér glaðan dag til 500 manna fyrirtækja sem vilja bjóða á glæsilegt jólahlaðborð.

Nokkrar mismunandi leiðir eru í boði fyrir þá sem vilja njóta jólamáltíðar í Hörpu. Halldór Kristjánsson, rekstrarstjóri KH Veitinga ehf., segir úrvalið afar fjölbreytt.

Glæsilegt hlaðborð og frábær skemmtun í Silfurbergi

Í Silfurbergi verður boðið upp á metnaðarfullt jólahlaðborð og flotta skemmtidagskrá. „Kokkarnir okkar hafa slegið öll met enda verður jólahlaðborðið mjög viðamikili í ár. Þar má nefna glæsilega forrétti, síld, kalda og heita aðalrétti, grænmetisrétti, endalausar sósur og meðlæti og að lokum eftirréttahlaðborð,“ upplýsir Halldór. Hann segir undirtektirnar hafa verið afar góðar í fyrra þegar jólahlaðborðið var haldið í fyrsta sinn.

Skemmtidagskráin í Silfurbergi er ekki af verri endanum. „Undir borðhaldinu verður létt píanótónlist eins og hefð er fyrir. En þegar fer að líða á desertinn stígur Stórsveit Reykjavíkur á svið, sem er átján manna big band,“ segir Halldór. Með sveitinni syngja síðan stjórnurnar Valdimar og Sigríður Thorlacius. „Það verður varla hátíðlegra en það,“ segir Halldór og lofar að vel muni fara um alla í salnum enda sé hátt til lofts og vítt til veggja.

Fleiri salir fyrir lokaða hópa

Þeir fyrirtækjahópar sem vilja vera út af fyrir sig koma ekki að lokuðum dyrum í Hörpu. „Við erum með sali fyrir stóra og smáa hópa,“ segir Halldór og er sérlega spenntur fyrir nýja salnum, Björtuloftum,

sem er á sjöttu og sjöundu hæð hússins. „Það er hentugur salur fyrir 60 til 110 manna hópa. Þaðan er verulega glæsilegt útsýni yfir Reykjavík og frá alveg nýju sjónarhorni enda horft yfir höfnina og inn yfir bæinn,“ lýsir hann.

Halldór segist hafa miklar væntingar til salarins enda hefur fólk lýst mikilli ánægju með hann.

Fleiri salir eru í boði, til að mynda Norðurljós sem rúmar 150-200 manna hópa.

Jólin á Kolabrautinni

Á veitingastaðnum Kolabrautinni verður boðið upp á glæsilegan jólamatseðil. Þar er ekki um hefðbundið jólahlaðborð að ræða heldur kemur hálfgerð hlaðborð á borðin til fólks. „Þá fær fólk alla forrétti á borðið til sín, velur sér þann aðalrétt sem það vill borða og fær síðan smakk af öllum eftirréttum,“ útskýrir Halldór. Hann segir þetta fyrirkomulag hafa hugnast fólki mjög vel í fyrra.

Réttina segir hann nýstárlega með klassísku ívaði. „Það verður ítalskt yfirbragð á matreiðslunni,“ lofar hann og nefnir sem dæmi um aðalrétti andabringu, pönnusteiktað þorsk, nautalund og svínasiðu.

Fljótlegt á Munnhörpunni

Á Munnhörpunni á jarðhæð Hörpu verður boðið upp á veglegan jólaplatta fyrir 4.500 krónur öll kvöld og í hádeginu um helgar. „Alla virka daga býður Munnharpan upp á PALEO-heilsuhlaðborð í anda jólaanna og að sjálfsgöðu jólaglög og gömlu góðu piparkökurnar,“ segir Halldór.

Pantanir þegar hafnar

Fyrirtæki eru nú í óða önn að skipuleggja jólahlaðborð og því um að gera að panta sem fyrst. Pöntunarsími í Hörpu er 519-9771 en einnig má panta í gegnum netfangið jona@horpudiskur.is. **Nánari upplýsingar** er að finna á harpa.is, kolabrautin.is og munnharpan.is.

Haust

A la Carte

4ra rétta seðill og A la Carte í Perlunni

4ra rétta seðill

verð 8.350 kr.

PORSKUR Á TVO VEGU
með tómát-maís salsa, laukspírum, svörtum olívum og graslaukssósu.

HUMARSÚPA
Rjómalöguð með Madeira og grilluðum humarhölum.

LAMBAHRYGGUR
með smælki, rauðrófum, gulrófum og rósmarinsósu.

*** eða ***

FISKUR DAGSINS
ferskasti fiskurinn hverju sinni
útfærður af matreiðslumönnum Perlunnar

HVÍTSÚKKULAÐI MÚS
með skyrfroðu, ferskjum, garðblóðbergi, og bláberjasorbet.

Gjafabréf
Perlunnar
Góð gjöf við
öll tækifæri!



Stefán Elí Stefánsson
Yfirmatreiðslumaður



Jóhannes Gunnarsson
Yfirbjóinn



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

Villibráð

Villibráðarhlaðborðið er frá
24. október til 20. nóvember.

Jólahlaðbord

Jólahlaðborðið er frá
21. nóvember til 30. desember

Jól á ensku hefðarsetri

Jólin eru annasamur tími fyrir fröken Patmore og aðstoðarfólk hennar í eldhúsinu á hefðarsetrinu **Downton Abbey**. Þó ekki síður fyrir alvöru kokkana sem útbúa matinn sem leikararnir gæða sér á í tókum á þessum vinsælu þáttum.

Þættirnir Downton Abbey gefa góða innsýn inn í líf hefðarfólks og þjóna þess á fyrri hluta tuttugustu aldar. Framleiðendur þáttanna reyna að líkja sem mest eftir raunveruleikanum bæði í umhverfi, klæðnaði og ekki síst þeim mat sem borinn er fram, hvort sem er hvernundags eða á hátíðisdögum.

Hefðarsetrið Downton Abbey er glæsilegt um jólatímamann þökk sé bandarískum áhrifum lafði Coru. Rísastórt jólatré prýðir aðalsalinn, skreytt frá toppi til tár. Mistilteinninn hangir á áberandi stað og kristþyrni er víða að sjá. Sokkar hanga á arinhillunni og eldurinn snarkar í arninum.

Kokkurinn, fröken Patmore, eldar veislumáltíð úr hráefnum sem fást í nærumhverfinu, mjólkurvörum, grænmeti og kjöti frá bændum og villibráð úr skógum. Allt er heimagera af Patmore og Daisy, allt frá súru gúrkunum að koníakssmjörinu. Allir fá sama matinn á jóladag, bæði þjónar og fyrirfólk. Raunar borðar starfsfólkið í hádeginu svo það geti þjónað til borðs um kvöldið.

Líklegt er að lafði Mary hlakki mest til reykt laxins á brauði í forrétt en bæði Carson og Lord Grantham eru meira fyrir nautasteikina sem borin er fram með söltuðu og smjörsteiktu grænmeti. Kalkúnn verður einnig á boðstólum, auk kaldrar svínaskinku og kjúklings. Jólábúðingurinn er ómissandi en hér að finna uppskrift að slíkum.

Raunverulegar glæsímáltíðir

Allur matur sem leikarar leggja sér til munns í Downton Abbey er raunverulegur. Sú sem stendur að baki matnum sem sést á skjánum er matarstílistinn Lisa Heathcote. Í nýlegri bók eftir Emmu Rowley, sem kallast „Behind the Scenes at Downton Abbey“, lýsir Heathcote hve langt er gengið til að töfra fram glæsilegar máltíðir.

Heathcote styðst við uppskriftir úr klassískri matreiðslubók sem heitir „Mrs Beeton's Book Of Household Management“ við matreiðslu fyrir þættina. Hún leggur mikið upp úr að framsetning réttanna sé lík þeirri sem tíðkaðist á fyrri tímum. Þannig eru fætur alltaf á fiðurfé sem borið er á borð og ávaxtabúðingar eru líkastir ætu listaverki.

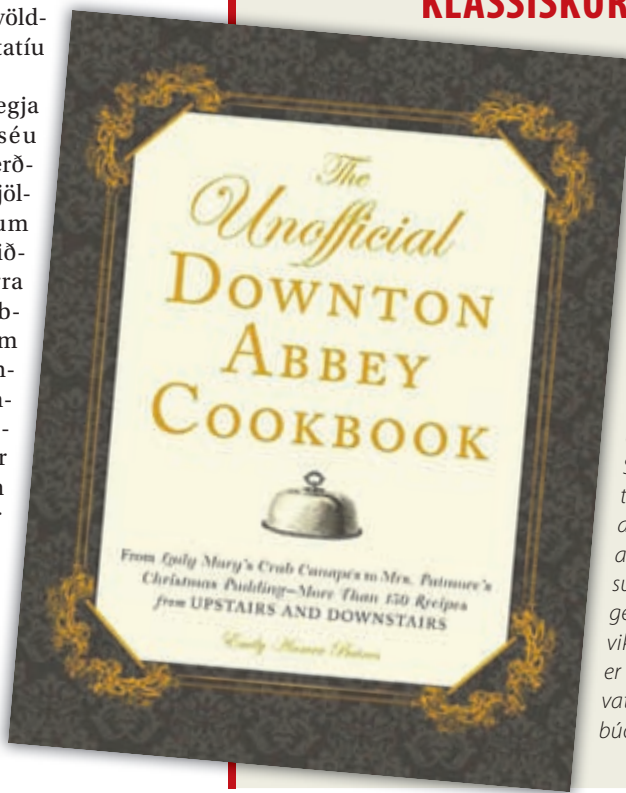
Þar sem langan tíma tekur að taka upp hverja senu þarf að elda mun meira af mat en hver leikari getur torgað. Hitinn frá ljósunum gerir það að verkum að maturinn verður heldur ókræsilegur og því þarf að skipta honum út reglulega. Eitt sinn útbjó Heathcote til níutíu



Fröken Patmore og starfsfólkið í eldhúsi Downton Abbey hefur í nógu að snúast um jólin.

litla hlauprétti fyrir einn kvöldverð og ef Crawley-fjölskyldan fær lambakóttilettur í kvöldmat eru eldaðar áttatíu slíkar.

Með sanni má segja að áhorfendur séu heillaðir af matargerðinni í Downton og fjölmörgum blogg síðum er haldið úti um viðfangsefnið. Ein þeirra er www.downtonabbeycooks.com sem Pamela Foster, kanadískur matarsagnfræðingur, heldur úti en þar birtir hún uppskriftir sem eru klassískar fyrir þetta tímabil. Þá hefur Emily Ansara Baines gefið út matreiðslubókina „The Unofficial Downton Abbey Cookbook“ þar sem er að finna fjölmargar uppskriftir.



KLASSÍSKUR JÓLABÚÐINGUR

- 680 g rúsínur
- 220 g kúrennur
- 220 g blandað þurrkað ávaxtahýði
- 340 g brauðrasp
- 340 g mör
- 8 þeytt egg
- 1 vínglas koníak

Blandið öllu saman og þrýstið blöndunni í smurt mót. Vefjið hveitidrifnu viskustykki um mótið og bindið vel fyrir.

Sjóðið í fimm til sex tíma. Geymið fram að þeim tíma sem á að borða búðinginn, sumum þykir betra að geyma hann í margar vikur til að auka bragðið. Þá er hann settur ofan í sjóðandi vatn og soðinn í tvo tíma. Áður en búðingurinn er borinn fram er koníaki hellt yfir hann og kveikt í.



Á ÖÐRU HVERJU HLAÐBORÐI

Kryddsíld er algengur jólaforréttur á norðurslóðum, sem er kannski ekki að undra enda norsk-íslenski síldarstofninn stærsti síldarstofn sem um getur og því aðgengilegur kostur. Síldin er sett í lög og getur hann verið margvíslegur. Jólalegar útgáfur innihalda gjarnan appelsínur, negulnagla, sítrónu og kanil. Lögurinn er ýmist úr majonesgrunni eða tær. Hér fylgir klassísk uppskrift.

- Tómatsíld**
- 6 flök saltsíld
- 2 dl edik
- 1 dl sykur
- 1 dl tómátþykki
- 6 negulnaglar

- 6 piparkorn
- 3 lárviðarlauf
- 1½ sýrð gúrka
- 1 lítill laukur

Leggið saltsíldarflökin í mjólk og látið standa í kæli í sólarhring. Skolið flökin, þerrið og skerið í bita. Setjið edik, sykur, tómátþykki, sýrða gúrku og lauk í matvinnsluvél og maukið. Bætið negulnögglum, piparkornum, síld og lárviðarlaufi út í maukið. Geymið í lokuðu íláti í tvo til þrjá daga áður en borið er fram.



Jólahaðborð

Jólahaðborð Veislunnar hefur notið mikilla vinsælda í tvo áratugi. Við leggjum alúð og metnað til að skapa jólalegt andrúmsloft yfir glæsilegum veitingum!

Sendum jólahaðborðið heim, í vinnuna, veislusali eða þar sem þú óskar eftir.

Hringdu og leitaðu tilboða.

Sími 561 2031

Veislan - veitingaeldhús
www.veislan.is



JÓLAHLAÐBORD

GRAND HÓTEL REYKJAVÍK

I. JÓLAHLAÐBORD Í GULLTEIGI
föstudags- og laugardagskvöld
Guðrún Gunnarsdóttir og Jón Ólafsson
flytja vinsæl íslensk og erlend dægur- og jólalög.

II. JÓLAHLAÐBORD Í HVAMMI OG SETRI
föstudags- og laugardagskvöld
Jólasveifla með Bjarna Ara.

Fullorðnir **9.800 kr.** og fordrykkur innifalinn. Börn 6-12 ára **5.600 kr.**, 0-5 ára **frítt.**
Eftir skemmtanirnar leikur Hljómsveitin Hafrót fyrir dansi inni í Gullteigi.

VILTU BÆTA VIÐ GISTINGU?

Gisting í tveggja manna
herbergi með morgunverði.

Verð **14.400 kr.**

DAGSETNINGAR Á JÓLAHLAÐBORDINU

15. - 17. nóv.
22. - 24. nóv.
29. nóv. - 1. des.
6. - 8. des.
13. - 15. des.
20. - 22. des.

III. JÓLAHLAÐBORD Í HÁDEGINU á föstudögum.

Fullorðnir **5.900 kr.**, börn 6-12 ára **2.800 kr.**, 0-5 ára **frítt.**

IV. JÓLAHLAÐBORD á fimmtudags- og sunnudagskvöldum.

Fullorðnir **8.900 kr.**, fordrykkur innifalinn og frítt fyrir 12 ára og yngri.

V. JÓLAHLAÐBORD FYRIR HÓPA (50 EÐA FLEIRI) á virkum dögum.

Fullorðnir **8.900 kr.**, frítt fyrir 12 ára og yngri.

PANTAÐU NÚNA

í síma **514 8000**
eða á jolahladbord@grand.is

GRAND HOTEL REYKJAVÍK

Sigtún 38 / 105 Reykjavík / Sími: 514 8000 / Fax: 514 8030 / E-mail: jolahladbord@grand.is / www.grand.is





Gallery Restaurant býður upp á jólamatseðil í glæsilegu umhverfi.

MYND/ÚR EINKASAFNI

Glæsilegur jólamatseðill í fallegu umhverfi

Það verður sannkölluð veisla í hádeginu og á kvöldin á Gallery Restaurant um jólin. Staðurinn býður upp á glæsilegan jólamatseðil og frábæra þjónustu.

Gallery Restaurant – Hótel Holt hefur ávallt skipað sérstaka stöðu í hugum Íslendinga enda óvenju glæsilegur veitingastaður með langa og ríka sögu. Í nóvember mun Gallery Restaurant bjóða upp á glæsilegan jólamatseðil eins og undanfarin ár. Friðgeir Ingi Eiríksson, matreiðslumaður á veitingastaðnum, segir að boðið verði upp á glæsilega rétti í fallegum jólabúningi og að allir gestir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi. „Það er ekkert sérstakt þema hjá okkur heldur einblínum við á þá rétti sem við höfum hingað til boðið upp á en klæðum í sérstakan jólabúning. Nefna má andalæri „orange“ sem við bjóðum alltaf upp á kringum jólin. Við bjóðum einnig upp á kalkún og nautasteik í sérstökum jólabúningi. Svo má benda gestum á sérlega ljúffenga sjávarrétti eins og steiktan humar og sítrusmarineraðan lax með sérstakri jólabearnaisesósu. Að sjálf-sögðu bjóðum við svo upp á okkar fræga heimalagaða hreindýrapaté sem margir bíða eftir.“ Allir réttirnir eru bornir á borð gesta enda kjósa flestir að láta þjóna til borðs í stað þess að standa í biðröð eftir mat.

Veislan byrjar helgina 22.-23. nóvember og verður jólamatseðill í boði bæði í hádeginu og á kvöldin til jóla. Friðgeir segir marga nýta sér jólamatseðil á Gallery Restaurant ár eftir ár. „Við erum náttúrulega



Friðgeir Ingi Eiríksson, matreiðslumaður á Gallery Restaurant.

MYND/ÞJETUR

þekktir fyrir að bjóða upp á góðan mat og frábæra þjónustu. Við leggjum mikið upp úr því að standa undir nafni og viðhalda háu gæðastigi hér í mat og þjónustu. Síðan er salurinn sjálfur og umhverfi hans mjög fallegt eins og landsmenn þekkja. Hér er því gott að koma og gera vel við sig í mat og drykk í notalegu umhverfi. Einnig má nefna að í vinkjallara hússins er að finna yfir fjögur þúsund flöskur sem margar eru ófánlegar á almennum markaði.“

Nánari upplýsingar má finna á www.holt.is.



Í stað servíettuhringja getur verið fallegt að nota litrik bönd og litla skrautmuni sem kallast á við aðrar borðskreytingar.

Punkturinn yfir i-ið

Tauservíttur tilheyrja gjarnan finna borðhaldi og eru algeng sjón á jólahlaðborðum. Þær eru sjaldséðari í heimahúsum, þar sem flestir leggja pappírsservíttur á borð. Samt sem áður eru vissulega einhverjir sem eiga tauservíttur til finni nota heima við.

Hægt er að leika sér með tauservítturarnar á ýmsan hátt en algengt er að þær séu brotnar saman og lagðar við hlið ysta hnífsins, hægra megin við diskinn. Þá er stundum búinn til vasi utan um hnífapörin og hann lagður á miðjan matardiskinn.

Á finni stöðum má sjá servítturarnar brotnar í þrívíð munstur og er japanska origami-tækni gjarnan notuð. Margir kannast til að mynda við blævængi, blóm og strýtur sem prýða efsta diskinn á borðinu. Enn einn möguleiki er að láta servíttuna standa upp úr háu glasi.

Ekki er þó síður fallegt að rúlla servíttunum upp og loka með fallegum servíttuhring. Eins er hægt að nota bönd, kúlur og glingur til að binda um hana miðja, eins og sjá má á meðfylgjandi myndum, og láta litina kallast á við annað borðskraut.



JÓLAGJAFAHANDBÓK FRÉTTABLAÐSINS

Kemur út
26. nóvember

Meðal efnis í blaðinu: Jólaljósín, kökur, sætindi, skraut, föndur, matur, borðhald, jólasíðir, jólagjafir og venjur.

Bókið auglýsingar tímanlega:

Kolbeinn Kolbeinnsson
kollib@365.is
S. 512 5447
663 4055

Bryndís Hauksdóttir
bryndis@365.is
S. 512 5434
695 4999

Ívar Örn Hansen
ivarorn@365.is
S. 512 5429
615 4349

Atli Bergmann
atlib@365.is
S. 512 5457
897 9144

Sverrir Birgir Sverrisson
sverrirbirgir@365.is
S. 512 5432
694 9150

Jólasagan þín

Á Hótel Sögu finna allir eitthvað við sitt hæfi og upplifa einstaka jólastemningu

Á Hótel Sögu finna allir eitthvað við sitt hæfi og upplifa einstaka jólastemningu. Fjölskyldur, vinahópar, saumaklúbbar og fyrirtæki – allir fá sinn kafla í jólasögunni. Hvort sem þú vilt prófa jólahlaðborð sem á engan sinn líka, njóta hátíðarstemningar í einstökum veislusölum, eiga eftirminnilegar gleðistundir með vinnufélögum og ástvinum, eða einfaldlega slaka á í fallegu umhverfi, þá er Hótel Saga staðurinn.

Jólaveisla Grillsins hefst 21. nóvember. Þjóðum upp á þriggja, fjögurra og sjö rétta matseðla með íslensku lostæti í hátíðarbúningi.

Í Skrúði má finna girnileg jólahlaðborð í hádeginu og á kvöldin og jólabröns laugardaga og sunnudaga – frá 15. nóvember og fram til 27. desember.

Í yfir 50 ár hefur fólk eignast ógleymanlegar minningar á Hótel Sögu. Sagan heldur áfram og núna er komið að þínum kafla. Kynntu þér alla jólasöguna á www.hotelsaga.is.

Ljúf kvöldstund í Viðey fyrir jólin

Viðeyjarstofa býður upp á glæsilegan fjögurra rétta matseðil fyrir jólin. Eyjan er yndisleg heim að sækja yfir jólin og útsýnið er einstakt.

Viðey er í hugum margra ómissandi viðkomustaður yfir jólin enda yndislegt að heimsækja eyjuna á þessum árstíma. Viðeyjarstofa mun bjóða upp á íslenskan jólamatseðil í elsta steinhúsi á Íslandi og þar hafa mörg fyrirtæki, hópar og fjölskyldur átt notalegar stundir saman fyrir jólin. Gallery Restaurant á Hótel Holti sér um allar veitingar þar og því munu gestir hennar njóta sömu úrvalsréttanna og í boði eru á Gallery Restaurant.

Friðgeir Ingi Eiríksson, yfirkokkur Viðeyjarstofu, segir staðinn bjóða upp á glæsilegan fjögurra rétta matseðil fyrir jólin, þar sem heitur jóladrykkur er innifalinn í verðinu auk lifandi tónlistar. „Tveir ljúffengir forréttir eru í boði; andalæri „orange“ í bretónskri pönnuköku með ristudum möndluflögum og einnig steiktur humar og sítrusmarineraður lax ásamt jólabéarnaisesósu.“ Í aðalrétt verður boðið upp á glæsilega jólatvennu; nautafilet og kalkúnabringu ásamt kartöflum í smjördeigi. Í eftirrétt verður boðið upp á gómsæta volga eplaköku og súkkuláði-„ganach“.

„Undir þessum frábæru veiting-



Það er mikil jólastemning í Viðey kringum jólahátíðina.

MYND/ÚR EINKASAFNI



Friðgeir Ingi Eiríksson, yfirkokkur Viðeyjarstofu.

MYND/PIJETUR

um njóta gestir ljúfra tóna frá söngkonunni Bertu Dröfn og Sigurði Helga píanóleikara sem taka vel á móti gestum með líflegri framkomu og sannri jólagleði. Hér verður sannarlega ljúf og létt stemning.“

Jólahlaðborðið í Viðey verður í boði tvær síðustu helgarnar í nóvember og þær tvær fyrstu í desember að sögn Friðgeirs. „Við tökum reynd-

ar á móti hópum og fyrirtækjum á öðrum tímum og ég hvet þá sem eru að íhuga að panta hjá okkur að vera tímanlega á ferðinni. Enda hefur veitingastaðurinn verið í fremstu röð héraendis allt frá því hann var opnaður árið 1965 og er þekktur fyrir góðan mat og gæðapjónustu. Hér er gott að sitja á kvöldin og njóta ljúffengra veitinga og horfa yfir flóann. Útsýnið er mjög fallegt og það ríkir mikil jólastemning í Viðey kringum jólahátíðina.“



Ekki skófla hugsunarlaust á diskinn. Þá er hætt við að þú springir fljótt

Árangursríkt át á hlaðborði

Hlaðborð er eins og nafnið gefur til kynna hlaðið af kræsingum. En hvernig á að fara að því að borða sem mest svo vel sé? Eftirfarandi ráð um það hvernig sigra megi hlaðborð eru fengin af síðunni 1000awesomethings.com.

1. Skoðunarferð

Ekki rjúka af stað og skófla hugsunarlaust á diskinn upp úr öllum skálum og fötum. Farðu eina yfirvegaða rannsóknarferð og skoðuðu það sem er í boði, hvað er nýlega búið að fylla á, við hvaða staði fólk safnast saman og svo framvegis. Vega þarf og meta hvað er þess virði að fá úthlutað plássi í maganum. Ætlarðu að gefa eftir magapláss fyrir brauð eða súpu?

Vega þarf og meta hvað er þess virði að fá úthlutað plássi í maganum. Ætlarðu að gefa eftir magapláss fyrir brauð eða súpu?

2. Drekkstu síðar

Sykraðir drykkir fylla magann fljótt og kosta líka yfirleitt aukalega. Frestaðu drykknum eins lengi og unnt er.

3. Sýnishornadiskurinn

Það hafa ekki allir viljastyrk í sýnishornadiskinn. Sá diskur inniheldur einn lítinn munnbita af hverju til að smakka. Þeir sem ná valdi á sýnishornadisknum njóta þess hins vegar að næstu ferðir innihalda einungis hrúgu af tveimur til þremur uppáhaldstegundunum.

4. Víxlferðir

Ef þið eruð mörg saman farið þá hvert í sínu lagi á hlaðborðið og deilið því sem þið sjáið og smakkið með hópnum. Setjið jafnvel einn „á vakt“ sem fylgist með því þegar bornir eru fram nýir bakkar af mat.

5. Stórir diskar

Varið ykkur á litlum salat- og eftirréttardiskum sem standa í stöflum hér og þar. Finnið staflann með stóru matardiskunum.

6. Einn enn

Undir lokin þegar allir eru „orðnir saddir“ skal slaka vel á. Nú gefst tækifærið til að spjalla aðeins saman eftir að hafa verið upptekin við að hlaupa til skiptis að borðinu. Eftir tíu til fimmtán mínútur mun einhver að öllum líkindum segja „ókei, einn enn“. Þá má líta svo á að ykkur hafi tekist að sigra hlaðborðið. www.1000awesomethings.com

Jólahlaðborð 2013

Nú fer í hönd sá árstími er við gleðjumst saman og njótum þess að gera vel við okkur í mat og drykk. Jólahlaðborðið á Hótel Örk hefur um árabil verið ómissandi hluti af jólaundirbúningnum og því tilvalið að bjóða starfsmannahópnum upp á gleði og góðgæti.

Bryndís Ásmundsdóttir, söng- og leikkona, flytur stórglæsilega jóladagskrá á jólahlaðborði Hótel Örk 2013. Bryndís mun flytja á sinn einstaka hátt margar af helstu perlum jólatónlistarinnar. Að sýningu lokinni mun Bryndís ásamt stórhljómsveit leika fyrir dansi þar sem uppistaðan eru lög Tinu Turner og Janice Joplin en hún hefur getið sér gott orð fyrir túlkun sína á þeirra tónlist um árabil.



Jólahlaðborðin eru eftirfarandi laugardaga

23. nóvember

30. nóvember

7. desember

14. desember

Verð fyrir jólahlaðborð er **8.200 kr.** á mann.

Jólahlaðborð og gisting fyrir tvo, morgunverður innifalinn aðeins **15.950 kr.**

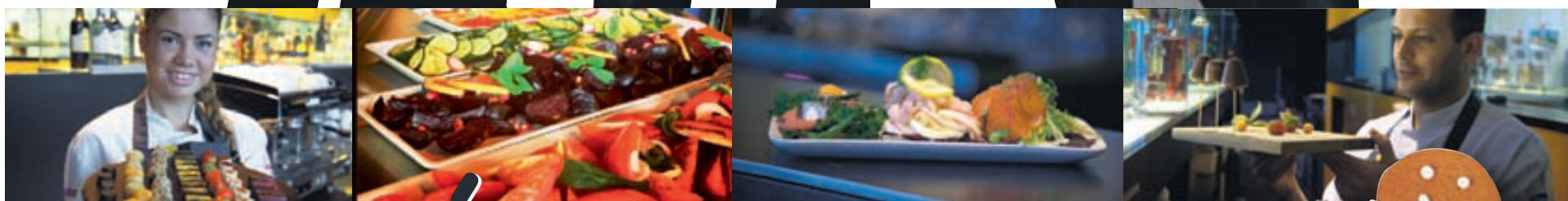


HÓTEL ÖRK

Breiðumörk 1c, 810 Hveragerði / sími 483 4700 / www.hotelork.is / info@hotel-ork.is



munnharpan
brasserie



JÓLAPLATTI

og heilsujól í hádeginu



JÓLAPLATTANN BERUM VIÐ Á BORD ÖLL KVÖLD OG Í HÁDEGINU UM HELGAR.
ALLA VIRKA DAGA BÝÐUR MUNNHARPAN UPP Á PALEO HEILSUHLAÐBORD Í ANDA JÓLANNA
OG AÐ SJÁLFSÖGÐU JÓLAGLÖGG OG GÖMLU GÓÐU PIPARKÖKURNAR

JÓLAPLATTI
4500 kr.

*Kofareyktur lax
Heimalöguð síld
Léttreykt önd
Purusteik og eplasalat
Ris alamand*

JÓLADJASS

Pann 7, 14. og 21. desember
milli kl. 15 og kl. 17 mun
jóladjassinn duna hjá okkur...



munnharpan
brasserie

Góðir borðsiðir kóróna borðhaldið

Kanntu góða borðsiði? Uppdekkad veisluborð og margir réttir rugla marga í ríminu og stundum er erfitt að átta sig á hvað skal gera við öll hnífapörin og stífpresuðu munnþurrkuna. Þá er tilvalið að renna yfir stutta upprifjun á góðum borðsiðum og slá í gegn sem vel uppallinn heimsborgari við veisluborðið.

Fínu borðhaldi fylgja fleiri en ein hnífapör; oftast tveir gafflar vinstra megin við diskinn, tvær skeiðar ofan við diskinn og tveir hnífar hægra megin. Hvernig á svo að bera sig að? Almenna reglan er sú að vinna sig inn að diskinum með því að nota fyrst hnífapörin sem liggja yst. Setjið hóflega bita á gaffalinn og leggið frá ykkur hnífapörin á milli munnbita. Setjið þá hnífapörin inn á diskinn en aldrei aftur á borðið né til háls á diskinn og borðið. Gerið rétt og krossið saman hnífi og gaffli eða krækið þeim saman sem einu. Það gefur þjóninum skilaboð um að þið séuð ekki hætt að borða. Að máltíð lokinni skal leggja hníf og gaffal lóðrétt saman á miðju disksins. Gaffalteinar eiga að snúa upp og hnífblaðið að snúa í átt að gafflinum.

Ávallt skal borða með bæði hnífi og gaffli og aldrei skera matinn fyrst í bita til að borða eingöngu með gafflinum. Á meðan á máltíð stendur eiga gaffalteinarnir að snúa niður og nota skal hníf fyrir erfiðan mat eins og baunir til að kremja þær undir fremsta hluta gaffalsins. Gaffall er ekki ausa og óviðeigandi er að nota hann sem slíkan. Takið aldrei upp hnífapör sem detta í gólf. Þjónn kemur með ný og hrein hnífapör í staðinn.

Þegar súpa er snædd verður súpuskál

Ávallt skal borða með bæði hnífi og gaffli og aldrei skera matinn fyrst í bita til að borða eingöngu með gafflinum.

að vera á borðinu. Aldrei er viðeigandi að lyfta henni né drekka af barmi hennar. Lyftið súpuskeiðinni að munn og drekkið pent frá skeiðarbrún. Ekki má setja alla skeiðina í munninn og alls ekki sötra.

Munnþurrkur eru til þess eins að klappa lauslega yfir munn. Þurrkið ykkur því aldrei af ákafa um munninn með munnþurrku. Setjið munnþurrkuna á hnén og gætið þess að setja hana aldrei ofan í hálsmálið. Slíkt þykir fádæma dónaskapur.

Þurfi óvænt að standa upp frá máltíðinni áður en borðhaldi er lokið skal setja munnþurrkuna í stólinn. Það segir þjóninum að gesturinn komi aftur. Leggið hvorki mat né annað á munnþurrkuna á meðan á borðhaldi stendur. Að máltíð lokinni skal setja munnþurrkuna snyrtilega vinstra megin við diskinn.



Góðir borðsiðir felast í hófsemi og réttri umgengni við veisluborðið.

...og senn koma
jólin

Velkomin á

STÓRGLÆSILEGT JÓLAHLAÐBORÐ

í hjarta Reykjavíkur

kr. 8.900

Einstaklega glæsilegt og býður upp á „allt sem hugurinn girnist“!

EYJÓLFUR KRISTJÁNSSON
kemur þér í jólaskapið

Borðapantanir í 551 7759

Missið ekki af einstakri upplifun og pantið borð í tíma.

RESTAURANT REYKJAVÍK

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

Hressandi jólabolla

Áður en haldið er á jólahlaðborð er gaman fyrir vinahópa að hittast og deila jólalegum drykk. Þessi jólalega trönuberja- og viskíbolla er fersk og falleg. Uppskriftin er fyrir átta.

- 1 bolli vatn
- ¾ bolli sykur
- 2 8 cm ræmur af ferskum appelsínuberki
- 1 bolli fersk trönuber, auk nokkurra til skreytinga
- 1 bolli viskí
- 8 greinar af ferskri mintu

Hitið vatn, sykur og appelsínubörk að suðu. Bætið trönuberjum við og sjóðið í tvær til þrjár mínútur þar til trönuberin springa en halda enn lögun sinni. Takið af hitanum og kælið að stofuhita. Setjið í ísskáp og kælið enn frekar. Hægt er að geyma blönduna í allt að viku.

Sigtið trönuberin frá og hendið hratinu. Blandið viskíinu í sírópið. Takið átta tannstöngla og stingið þremur ferskum trönuberjum á hvern þeirra. Fyllið átta glös með muldum ís. Skiptið blöndunni jafnt milli glasanna og skreytið með trönuberja-spjótunum og mintulaufum.



JÓLAHLAÐBORD

8.200 kr.

Miði í Bláa Lónið fylgir með

JÓLAHLJÓMAR

Gunni Óla og Hebbi
spila ljúfa jólatónlist

FAGMENNSKA

Matarupplifun í höndum
matreiðslumanns ársins 2013

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

BLUE LAGOON
ICELAND



GÓÐUR JÓLASNAFS

Jólasnafs er hægt að búa til og bjóða gestum á aðventunni. Snafsinn er settur í fallega jólaflösku. Hann hentar vel með smurbrauði eða síld. Hér er uppskrift að einum jólalegum snafs. Það sem þarf:

Börkur af tveimur lífrænt ræktuðum appelsínur

Kanilstöng

6 heilir negulnaglar

6 kardimommufrae

1 tsk. hunang

1 flaska vodka

Skrælið appelsínur og passið að ekki komi mikið hvítt með. Leggið börkinn á bökunarpappír og stillið ofninn á 65°C. Bakið börkinn í klukkutíma eða þangað til hann verður þurr.

Setjið börkinn ásamt kryddi í grisju og bindið fyrir. Setjið í stóra krukku ásamt víninu og hunanginu. Það má bæta við dálitlu hunangi ef snafsinn á að vera sætari. Lokið krukunni og geymið í nokkra daga. Gott að hreyfa krukuna stöku sinnum svo bragðið jafnist. Takið kryddpokann úr þegar rétta bragðinu er náð og þá er snafsinn tilbúinn.



FERSKT RAUÐKÁL

Margir útbúa sitt eigið jólahlaðborð og þá er gaman að koma með nýjungar. Þetta heimagerða rauðkál er afar gott á veisluborðið auk þess að vera óvenjulegt. Það sem þarf:

½ rauðkálshaus

2 appelsínur

1 msk. hunang

1 msk. ólífuoía

1 granatepli

1 msk. balsamedik

40 g heslihnetur og möndlur

Salt og pipar

Skolið kálið og skerið niður. Setjið það í hreint viskastykki og hnoðið það smástund til að mýkja það. Skrælið appelsínurnar og skerið í báta. Blandið saman olíu, balsamediki, hunangi, salti og pipar. Hellið yfir rauðkálið og bætið appelsínubátunum saman við. Ristið hnetur og möndlur á þurri pönnu og dreifið þeim síðan yfir rauðkálið. Að lokum er granateplið skorið í tvennt og fræin sett yfir með því að banka á börkinn.

ALDAGÖMUL HEFÐ SEM FLESTIR HALDA

Hangikjöt er nær undantekningalaust á boðstólum á hefðbundnu íslensku jólahlaðborði. Kjötið er matreitt samkvæmt aldagamalli hefð sem felst í því að það er saltað og síðar reykt. Kjötið er ýmist þurrsaltað eða þækilsaltað. Einnig þekkt að sprautusalta kjötið en þá er saltvatni sprautað inn í vöðvann.

Hefðbundnari aðferðir eru þó vinsælli meðal neytenda. Eftir söltun er kjötið sett í reykofn, ýmist í skemmri eða lengri tíma. Sé skemmri aðferðin notuð er kjötið í stöðugum reyk en sé það látið hanga lengur er reykurinn ekki látinn umlykja það allan tímann. Ýmist er um að ræða birkireyk eða taðreyk.

Kjötið er síðan soðið og ýmist borið fram heitt eða kalt. Nýlegar kannanir benda til þess að 90 prósent Íslendinga bragði hangikjöt að minnsta kosti einu sinni yfir hátíðarnar.



Jólahlaðborð Fjörúkráarinnar

Hefst 23. nóvember og stendur fram að jólum



Sem endranær verðum við með það sem við erum þekktust fyrir, að hafa þetta þjóðlegt með stórkostlegum söngvurum sem eru eitt af því sem hafa gert okkur svo sérstök. Öll hafa þau skemmt hér í áraraðir og því heimavön og nú labba þau á milli borða og syngja lög sem tengjast jólumum.

Verð á jólahlaðborði er 7.900 krónur á mann

Gerum einnig tilboð fyrir hópa í gistingu og mat.

Bjóðum einnig uppá Jólapakka fyrir einstaklinga sem og hópa, Sælkerapakka, Þorrapakka og Árshátíðarpakka.

farðu inn á www.fjorukrain.is og skoðu hvað við getum gert fyrir þig.



Við kynnum nýjan möguleika í mat og gistingu sem mun opna fljótlega.

Hlið á Álftanesi



fjörúkráin

www.fjorukrain.is Pöntunars. 565 1213



Söngsveitina okkar skipa þau Kjartan Ólafsson, Elín Ósk, Svava Kristín Ingólfssdóttir, Ólafur Árni Bjarnason. Þau munu ásamt öðrum sem skipa Víkingasveitina okkar sjá um að halda uppi jólaskapinu meðan á borðhaldi stendur.