Jólahlaðborð

FÖSTUDAGUR 16. OKTÓBER 2020

Kynningar: Restaurant Reykjavík, NOMY, Hótel Örk, Fastus, 360° Hótel, Bryggjan

Guðjón Kristjánsson, yfirmatreiðslumaður og rekstrarstjóri hjá Restaurant Reykjavík, hlakkar til þegar fólk getur farið að njóta jólahlaðborða síðari hluta nóvember. FRÉTTABLAÐIÐ/VALLI

Jólahlaðborð í sögufrægu húsi

Restaurant Reykjavík státar af því að vera í sögufrægu húsi í miðri borginni. Umgjörðin er einstaklega falleg í kringum jólahlaðborðin og veisluborðin glæsileg þar sem boðið er upp á matargerð í fremstu röð. →2

Framhald af forsíðu

Guðjón Kristjánsson, yfirmatreiðslumaður og rekstrarstjóri hjá Restaurant Reykjavík, segir að jólahlaðborðin verði ekki síðri í ár en undanfarin sjö ár sem hann hefur starfað á staðnum. „Ef takmarkanir á fjölda fólks verða enn í gildi í lok nóvember þegar jólahlaðborðin fara í gang verður brugðist við því með tilliti til sóttvarna. Við vonum þó að gestir geti komið á sín árlegu jólahlaðborð til að byggja upp tilhlökkun til jólanna," segir hann.

Húsnæði Restaurant Reykjavíkur á Vesturgötu 2 á sér langa sögu eða allt frá árinu 1863. Sagt er að húsið sé miðja Reykjavíkur og að öll götunúmer í borginni séu talin út frá húsinu til allra átta. Margvísleg starfsemi hefur verið í húsinu í gegnum árin en undanfarinn rúman áratug hefur Restaurant Reykjavík yljað gestum með alls kyns glæsilegum matarveislum. Staðurinn er rúmgóður og býður upp á minni og stærri einkasali fyrir mismunandi stóra hópa. Hlaðborð verður í hverjum sal.

Frábær skemmtiatriði

Jólahlaðborðin hafa verið sérstaklega glæsileg auk þess sem boðið er upp á lifandi tónlist. Núna verður það söngkonan Elísabet Ormslev, ásamt Hróa, sem mun syngja gesti inn í jólastemninguna. Þá mun Þór Óskar tónlistarmaður einnig sjá um að skemmta gestum.

Matreiðslumeistararnir munu síðan sjá um að fylla borðin með jólasteikum og girnilegum eftirréttum. Guðjón segir að boðið verði upp á fjölbreytta og hefðbundna jólarétti. „Við erum með þrettán kalda forrétti en meðal þeirra má finna síldarrétti, grafinn og reyktan lax, villibráðasalat, fjórar gerðir af hangikjöti sem koma frá öllum landshlutum, jafnt taðreykt, tvíreykt sem birkireykt, ásamt öðrum ljúffengum réttum. Heitir réttir eru kalkúnabringa, lambalæri og pörusteik. Allur heitur matur er skorinn af kokkunum beint á diska. Ýmislegt gott meðlæti er með heitu réttunum, eins og sykurbrúnaðar kartöflur, waldorf-salat, rauðkál og baunir og þess háttar. Að lokum er hægt að velja um fimm gerðir af eftirréttum," segir Guðjón. „Við reynum að halda í klassíska rétti enda eru þeir alltaf vinsælastir og þá sérstaklega hangikjötið," bætir hann við.

Forréttirnir eru við allra hæfi svo enginn þarf að fara svangur heim.

Það eru þrettán ljúffengir forréttir í boði á jólahlaðborðinu.

Hangikjötið kemur frá öllum landshlutum, tað-, birki- og tvíreykt.

Glæsilegt jólatré

Fyrir jólin hefur húsið að Vesturgötu 2 vakið sérstakla athygli vegfarenda fyrir fagurlegar skreytingar sem sóma sér vel þegar snjórinn lætur sjá sig. Guðjón bendir á að það sé alltaf stórt og fallega skreytt jólatré fyrir utan húsið. Salirnir eru sömuleiðis glæsilega jólaskreyttir svo gaman er að koma í Restaurant Reykjavík fyrir jólin. Jólahlaðborðin byrja um miðjan nóvember og verða fimmtudaga, föstudaga og laugardaga. „Ef áhugi er fyrir því hjá hópum að koma í miðri viku bjóðum við upp á það, hvort sem það er í hádegi fyrir vinnustaðahóp eða að kvöldi," segir hann. Guðjón bendir á að allir eigi að borða sig sadda á jólahlaðborðum og það má alltaf fá sér meira á diskinn. „Flestir fara þrjár ferðir áður en þeir fara í eftirréttina," segir hann.

> **Maður fer á jólahlaðborð einu sinni á ári og það er um að gera að njóta sem mest. Alltaf er mikil stemning að koma í miðborgina fyrir jólin.**

Veisla alla daga

Þótt jólahlaðborðin eigi sér alltaf sterkan sess í hjörtum landsmanna og komi eiginlega með jólastemminguna þá er líka hægt að fara um helgar og fá sér bröns sem er afar vinsælt hjá fjölskyldum. „Þegar nær dregur jólum verðum við auk þess með jólabröns í hádeginu um helgar," segir Guðjón. „Við erum venjulega með hádegisseðil í hádeginu á virkum dögum á frábæru verði og svo erum við matseðil á kvöldin. Um þessar mundir bjóðum við upp á skemmtilegan smáréttamatseðil."

Stemning í borginni

Jólahlaðborðin byrja oft með fordrykk eða kokteil en þá mæta gestir um kl. 18-18.30. „Sumir koma um kl. 20 og það er í sjálfu sér fínt að dreifa aðeins umferðinni.

Maður fer á jólahlaðborð einu sinni á ári og það er um að gera að njóta sem mest. Alltaf er mikil stemning að koma í miðborgina fyrir jólin. Það er um að gera að panta snemma því það hefur verið uppselt hjá okkur undanfarin ár. Ég held að það sé alveg ástæða til að gleyma þessum erfiða tíma undanfarna mánuði og gera vel við sig fyrir jólin," segir Guðjón.

Til að panta jólahlaðborð er best að hafa samband við Restaurant Reykjavík í síma 552 3030 eða panta borð á heimasíðunni restaurantreykjavik.is.

Útgefandi: Torg ehf | Ábyrgðarmaður: Björn Víglundsson | Sölumaður auglýsinga: Arnar Magnússon, arnarm@frettabladid.is, s. 550 5652, | Veffang: frettabladid.is

Hágæða veisluþjónusta fyrir öll tilefni hjá Nomy

Meistarakokkarnir Jóhannes Steinn Jóhannsson, Bjarni Siguróli Jakobsson og Fannar Vernharðsson eru eigendur veisluþjónustunnar NOMY. Þeir bjóða upp á dýrindisjólahlaðborð, jólaplatta, jólasmárétti og annan sælkeramat sem kitlar bragðlaukana. Gæði og fagmennska að leiðarljósi.

Jóhannes Steinn, Bjarni Siguróli og Fannar stofnuðu veisluþjónustuna NOMY í fyrrasumar, sem frá fyrsta degi hefur notið mikilla vinsælda, enda er reynsla, fagmennska, hollusta og bragðgæði í aðalhlutverki. Þeir hafa allir mikla og fjölbreytta reynslu sem kokkar. Auk þess að hafa starfað á nokkrum af bestu veitingahúsum landsins, hafa þeir allir keppt fyrir Íslands hönd með kokkalandsliðinu og unnið til fjölda verðlauna á sínu sviði, bæði hérlendis og erlendis. Hjá NOMY er undirbúningur jólanna nú að hefjast en í ár verður m.a. hægt að velja um jólahlaðborð, jólaplatta, jólahádegishlaðborð og jólamat í heimahúsi.

Jólahlaðborðin vinsælu

Jólahlaðborðin frá NOMY eru í sérflokki, þar sem gæðahráefni og framúrskarandi matreiðsla fara saman. „Fyrir jólin bjóðum við upp á jólahlaðborð, en þau nutu mikilla vinsælda fyrir síðustu jól. Við mætum einfaldlega á svæðið og setjum upp jólahlaðborð, hvort sem er fyrir stærri eða smærri hópa, fyrirtæki, félagasamtök eða vinahópa. Jólahlaðborðið samanstendur af hefðbundnum jólaréttum, svo allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi," segir Jóhannes, en jólahlaðborðin miðast við 40 manns og fleiri.

Jólaplatti og jólahádegishlaðborð

NOMY býður einnig upp á jólaplatta að norrænum hætti, sem hafa vakið mikla athygli. „Í ár erum við með klassískan jólaplatta, sem hentar til dæmis vel fyrir vinahópa eða hverja þá sem vilja gera sér glaðan dag, hvort sem er í hádeginu eða á kvöldin. Jólaplattinn er líka tilvalinn fyrir fyrirtæki sem vilja gleðja starfsfólkið með góðum mat. Plattinn samanstendur af girnilegum jólaréttum við allra hæfi," segir Jóhannes.

„Við útbúum jólaplattana og keyrum heim að dyrum hjá fyrirtækjum eða einstaklingum. Það þarf ekkert að gera nema njóta matarins," bætir hann við.

Einnig býður NOMY upp á jólahádegishlaðborð, sem eru minni útgáfa af jólahlaðborði.

„Jólahádegishlaðborð eru tilvalin fyrir öll fyrirtæki sem vilja gefa starfsfólki sínu eitthvað gott að borða á vinnutíma. Við mætum á staðinn og sjáum bara um þetta," segir Jóhannes.

Jólasmáréttir á spennandi máta

NOMY er einnig með frábæra jólasmárétti, sem hafa slegið í gegn. „Jólasmáréttirnir eru með því vinsælasta hjá okkur. Þar erum við með klassískt hráefni en matreiðum það á nýjan og spennandi máta. Þetta hefur vakið mikla ánægju meðal okkar viðskiptavina, sem vilja borða góðan mat og prófa eitthvað nýtt í leiðinni," segir Jóhannes.

„Við erum líka með pinnaseðil, sem kallast Litlu jólin. Það er fyrir að lágmarki tíu manns og upp úr. Jólasmáréttirnir hafa verið mjög vinsælir hjá fyrirtækjum en þá sjáum við um að halda jólaboð í fyrirtækjum, sem er kjörið fyrir þær aðstæður sem eru uppi í dag. Við erum líka með veislupakka fyrir fjóra og upp úr. Veislupakkarnir samanstanda af réttum sem eru fulleldaðir, forrétti, aðalrétti og eftirrétti. Veislupakkarnir eru sem sniðnir fyrir fólk sem vill hittast í minni hópum og borða saman góðan mat," segir Jóhannes.

Jóhannes Steinn, Bjarni Siguróli og Fannar, eigendur NOMY, kepptu með kokkalandsliðinu og eru margverðlaunaðir í sínu fagi. MYNDIR/AÐSENDAR

Fáðu jólamatinn sendan heim

Hjá NOMY er hugsað fyrir öllu því þar er einnig hægt að fá jólamatinn. „Við ákváðum að bjóða upp á jólamat líkt og í fyrra, en fólk var gríðarlega ánægt með þessa þjónustu. Það er stór hópur fólks sem hefur ekki tíma til að elda sjálft, eða finnst þægilegt að fá jólamatinn sendan heim að dyrum.

Við léttum fólki lífið og sjáum um eldamennskuna. Þá pantar fólk einfaldlega jólamatinn hjá okkur og fær hann afhentan tilbúinn fyrir aðfangadag og þetta verður líka í boði fyrir gamlársdag. Í ár bjóðum við upp á þriggja rétta deluxe matseðil, það verður humarsúpa í forrétt, Wellingtonnautalund í aðalrétt og súkkulaði í eftirrétt. Við erum einnig með sérstaka rétti fyrir grænkera," segir Jóhannes.

NOMY er einnig með gott úrval af gjafakörfum, sem að sögn Jóhannesar eru fullkomin gjöf fyrir starfsfólkið. Gjafakörfurnar eru hlaðnar góðgæti, sem ættu að gleðja alla sem kunna að meta góðan mat. Hægt er að skoða alla matseðla og panta á vefsíðunni nomy.is.

Forréttir

- Kókoskremuð kóngasveppasúpa (vg)
- Laufabrauð – nýbakað súrdeigsbrauð – smjör

Kjötskurðarí:

- Tvíreykt hangikjöt – parmaskinka – hamborgarhryggur – kryddaðar pylsur
- Marinerað grænmeti – mozzarella & tómatar

Villibráðarskurðarí:

- Reykt andabringa – hreindýrapaté – gæsalifrarfrauð með rifsberjageli
- Fennel- og dillgrafinn lax með hunangssinnepssósu
- Reyktur silungur með seljurótarhrásalati, piparrót og karsa
- Jólasíld – karrýsíld – rúgbrauð

Aðalréttir

- Heilsteiktar nautalundir
- Ekta purusteik
- Gljáðir kalkúnaleggir
- Rauðkál ársins
- Bakaðar kartöflur með ostagratínsósu
- Nomy eplasalat
- Sætkartöflusalat með ristuðum pecanhnetum & kryddjurtum
- Grænt salat
- Portvínssoðgljái
- Kremuð koníaks- & villisveppasósa

Eftirréttir

- Ris a la mande með kirsuberjasósu & karamellu
- Pavlova marengstoppar með sítrónufrómas & berjum
- Nomy súkkulaðikaka ársins: Súkkulaðihjúpuð mjólkursúkkulaðimús á brownies botni

Jólasmáréttir

- Tvíreykt hangikjöt á ekta flatkökum, eggjahræra með rjómaosti, manchego-ost og karsa
- Glóðaður graflax í seljurótartaco með wasabi-kremi og kryddjurtum
- Síld á kartöfluvöfflu með eggjakremi, sýrðum lauk, kapers, eplum og sólselju
- Heimabökuð vatnsdeigsbolla, grásleppuhrogn, piparrótarkrem, garðkarsi
- Smjörsteikt eggjabrauð „French toast" , truffluhrásalat, parmaskinka, parmesanostur
- Djúsí andalæraconfit með beikoni, döðlum og appelsínuzest
- Kalkúna-kartöflukrókettur með hvítlauks- & sítrónublóðbergsmayo
- Nautalund „tataki style", rucola pesto, furuhnetur, parmesanostur
- Hægeldaður og steiktur hamborgarhryggur á spjóti, gljáður með hunangssinnepi, beikoni, croutons og graslauk
- Hvítsúkkulaðitruffla með kaffi-lakkrísganache, hindberjum & lakkrís

Jólaplatti

- Fennel- og dillgrafinn lax með hunangssinnepssósu
- Tvíreykt hangikjöt
- Hreindýrapaté með sólberjasósu
- Sneiddur NOMY hamborgarhryggur með rauðkáli
- NOMY karrýsíld
- Gæsalifrarfrauð með rifsberja- og portvínsgeli.
- Súrdeigsbrauð, sólkjarnarúgbrauð & þeytt smjör

Hátíðleg jólastemning á Örkinni

Jólahlaðborðið á Hótel Örk hefur heldur betur slegið í gegn hjá landanum enda sameinast í þessu fallega húsi allt í senn gómsætur og hátíðlegur matur, gleðilegur andi og ljúf jólastemning.

Jólahlaðborð Hótel Arkar verður á sínum stað í ár eins og undanfarin ár með örlítið breyttum hætti en áður. Verðlaunakokkar standa fyrir dýrindis hlaðborðsveitingum á veitingastaðnum Hver, en staðurinn hlaut Íslensku lambakjötsverðlaunin í maí síðastliðnum.

„Síðastliðin fimmtán ár höfum við haldið jólahlaðborð fyrir hvort heldur fyrirtækjahópa, pör eða einstaklinga. Við stefnum að því að halda jólahlaðborð með breyttu sniði í ár. Maturinn verður eins og vanalega með hefðbundnu og hátíðlegu sniði með nokkuð af villibráð í bland. Þá verður borið fram á borðin í stað þess að hafa eitt stórt hlaðborð fyrir allan salinn. Lagt verður upp með að vera með hringborð fyrir um 8-10 manna hópa og svo sérborð fyrir einstaklinga eða pör.

Við byrjum á gómsætri súpu sem borin er fyrir hvern og einn matargest. Svo eru forréttirnir bornir fram á hópaborðin þannig að hóparnir skammta sér sjálfir. Sama gildir um eftirréttina og aðalréttina sem verða bæði kaldir og heitir réttir, með meðlæti og öllu tilheyrandi. Í tilfelli þeirra sem koma ekki í hópum verður maturinn borinn fram á sérdiskum fyrir hvern og einn," segir Jakob Arnarson, hótelstjóri á Hótel Örk.

Rífandi stemning

Ingvar Jónsson sem margir þekkja úr Pöpunum tekur á móti gestum með ljúfum tónum og skemmtidagskrá, en Ingvar hefur getið sér gott orð sem veislustjóri. „Þetta er þriðja árið sem hann er veislustjóri á hlaðborðinu hjá okkur en hann

Jakob Arnarson, hótelstjóri á Hótel Örk, mælir með að hótelgestir nýti sér sundaðstöðuna enda er gufubaðið einstakt á landsvísu.

hefur alveg einstakt lag á því að ná til sem allra flestra, ungra sem aldinna veislugesta." Jakob segist búast við að stemningin í ár verði góð og hátíðleg. „Svo er aldrei að vita hvernig ástandið verður í lok nóvember og desember. Ef við erum heppin og ef Þórólfur lofar þá er kannski hægt að hafa diskaþeyti sem heldur uppi stuðinu fram til ellefu. En við förum að sjálfsögðu eftir öllum þeim sóttvarnareglum sem eru gildandi hverju sinni."

Helgarnar þrjár sem jólahlaðborðið stendur til boða: Föstudagar og laugardagar 27. og 28. nóvember, 4. og 5. desember og svo 11. og 12. desember.

Gisting

Hótelið var stækkað töluvert fyrir tveimur árum og er nú hið glæsilegasta. „Það er alltaf gott að koma í kyrrðina hér í Hveragerði og hótelið er mikill griðastaður. Við bjóðum upp á hagstætt gistináttaverð á hótelinu fyrir þá sem langar að gera aðeins meira úr

Jólahlaðborðin á Örkinni hafa verið vinsæl hjá mörgum gestum sem koma aftur og aftur. Ingvar Jónsson, sem margir þekkja úr Pöpunum, tekur glaðlega á móti gestum með ljúfum tónum og hátíðlegri skemmtidagskrá.

jólahlaðborðinu. Eftir ljúffengan ameríska morgunverð á hótelinu er tilvalið að skella sér í heit böð áður en haldið er heim á leið. En á hótelinu erum við með afar notalega sundlaug fyrir hótelgesti og heita potta. Einnig er hér að finna eitt náttúrulegasta gufubað á landinu, og er gufan leidd beint úr jörðinni og inn í gufubaðið."

Nánari upplýsingar eru veittar á vefsíðu hótelsins hotelork.is og á Facebook: Hótel Örk, þegar nær dregur.

Hótel Örk, Breiðamörk 1c – 810 Hveragerði. Sími: 483-4700

Maturinn verður ljúffengur eins og vanalega með hefðbundnu og hátíðlegu sniði með nokkuð af girnilegri villibráð í bland. MYNDIR/AÐSENDAR.

Borðað vel án þess að standa á blístri

Smurbrauðsdrottningin Marentza Poulsen segir Íslendinga, líkt og frændur vora Dana, kunna vel þá list að njóta aðventunnar í allri sinni dýrð og gera sér glaðan dag í jólalegum mat og drykk.

Þórdís Lilja Gunnarsdóttir
thordisg@frettabladid.is

„Ég er alin upp hjá matelskum foreldrum og svo var systir mín lærð smurbrauðsjómfrú og það hafði sennilega sín áhrif," svarar smurbrauðsdrottningin Marentza Poulsen um ástæður þess að hún fór meðal annars í læri hjá sjálfri Idu Davidsen, heimsfrægri smurbrauðsdrottningu Dana.

„Það var mikil upplifun fyrir mig að fá að kynnast Idu Davidsen og fá tækifæri til að vinna með henni, en við erum góðar vinkonur í dag," segir Marentza. „Ida hefur mikla ástríðu fyrir smurbrauði og þessum gamla og góða mat sem norrænu þjóðirnar hafa lifað á í gegnum tíðina. Ég lærði að bera virðingu fyrir þeirri matargerð og hversu mikið hægt er að gera úr henni og við hana."

Marentza kenndi smurbrauðsdrottningunni líka eitt og annað.

„Auðvitað lærði Ida ýmislegt af mér og þeim matreiðslumönnum sem við unnum með á árunum sem hún kom til Íslands að vinna við víðfræg jólahlaðborðin á Borginni. Hún kynntist dásamlegu síldinni okkar og hana er að finna á matseðli Idu í dag," upplýsir Marentza.

Smurbrauðsdrottningin Marentza Poulsen. FRÉTTABLAÐIÐ/ANTON BRINK

Fólk sækir í stemninguna

Þegar Marentza er innt eftir sinni kærustu minningu af jólahlaðborðum fortíðar, nefnir hún undirbúninginn.

„Það var svo mikil tilhlökkun að undirbúa allan þennan mat og smakka áður en stóri dagurinn rann upp. Svo að kenna fólki að borða mikinn mat án þess að standa á blístri. Það voru líka margir sigrar við það eitt að sjá gesti prófa eitthvað sem þeir héldu að þeir gætu alls ekki borðað, til dæmis síld sem var þá ekki mikið á borðum landans á aðventunni líkt og á hinum Norðurlöndunum, en það hefur breyst."

Smurbrauð a la Marentza, með roastbeef og heimalögðu kartöflusalati.

Marentza segir smurbrauð sannarlega við hæfi á jólahlaðborðum.

„Siðurinn kemur frá Dönum enda eru þeir þekktastir fyrir sitt „smörrebröd". Danir eru mjög árstíðabundnir þegar kemur að matargerð. Á þessum árstíma er meira um feitari mat, til dæmis lifrarkæfu, svínakjöt og alls kyns síldarrétti og tíðkast að hópar hittist á aðventunni til að gera sér glaðan dag og njóta þess að borða gott „smörre" með kældum snafs og bjór. Það er stemningin sem fólk sækist eftir og mér finnst við Íslendingar alveg vera þar, við kunnum að njóta aðventunnar í allri sinni dýrð."

Í aðdraganda jóla verður Marentza með jólaplatta á Klömbrum á Kjarvalsstöðum en þar er opið alla daga frá klukkan 10 til 17.

„Já, ég verð með jólasmurbrauð, síldarplatta með fimm tegundum af heimagerðum síldarréttum og jólaplatta með heitum og köldum réttum. Einnig jólaglögg og eplaskífur, sem gerist nú varla jólalegra á aðventunni," segir Marentza sem einnig rekur Café Flóruna í Grasagarðinum á sumrin.

„Mín uppáhaldsbrauðsneið á aðventunni er með purusteik, heimagerðu rauðkáli og góðri puru. Hún verður auðvitað á boðstólum á Klömbrum," segir Marentza og gefur lesendum uppskrift af gómsætu smurbrauði til að njóta í jólaljósum, hlýju og gleði.

Smurbrauð með roastbeef og kartöflusalati

Kartöflusalat:

1 kg kartöflur, soðnar, kældar, skrældar og skornar í teninga
2-3 dl majónes
2 msk. 18% sýrður rjómi
2-3 tsk. sætt franskt sinnep
1 dl graslaukur
2 msk. kapers
Salt og pipar eftir smekk

Haldið kartöflunum til hliðar á meðan öðru hráefni er hrært vel saman og bætið við meira sinnepi, salti og pipar ef vill. Bætið því næst kartöflunum saman við majónesblönduna.

Smurbrauðsgerðin:

Smyrjið rúgbrauðssneið með smjöri. Raðið fallega ofan á hana fjórum sneiðum af roastbeef, en líka má nota skinku og jafnvel hangikjöt. Setjið kartöflusalat ofan á miðju brauðsins og skreytið með steiktum laukhringjum, radísum, sýrðum agúrkum og einhverju grænu, til dæmis karsa, kerfli eða steinselju.

Lausnir og búnaður fyrir allar veislur

Hjá Fastus er hægt að fá allt sem þarf til að halda veislu, hvort sem um ræðir borðbúnað, hitaborð, skurðarbretti, merkispjöld eða upphækkanir.

Jóhannes Ægir Kristjánsson segir það færast í vöxt að fólk kjósi litríkari diska og skálar. FRETTABLAÐIÐ/ANTON

Ef þú ert að fara að halda veislu þá erum við með allan nauðsynlegan búnað ," segir Jóhannes Ægir Kristjánsson, deildarstjóri fyrirtækjasviðs hjá Fastus.

„Við erum með mikið úrval af postulíni, bökkum, diskum og öðru, frá RAK og Figgjo sem henta vel fyrir hlaðborð og í veislurnar. Svo erum við með mikið af fylgihlutum fyrir hlaðborð, eins og skálar, tangir, ausur, merkispjöld og allt sem þarf að fylgja með."

Mikið úrval lausna

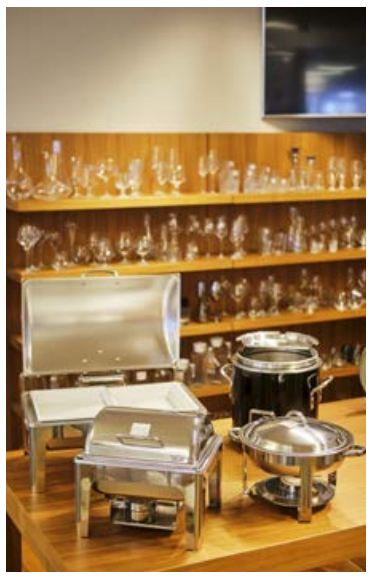
Eitt af því sem Jóhannes nefnir eru upphækkanir á borðum en þær geta gefið hlaðborðinu nýjan og skemmtilegri blæ. „Það sem er svo að koma mikið inn og hefur verið vinsælt að undanförnu eru alls konar fylgihlutir á hlaðborð, eins og upphækkanir en við erum með mikið úrval af viðarupphækkunum til að lyfta hlaðborðinu upp svo það sitji ekki alveg flatt eins og það var í gamla daga. Þannig er hægt að gera þetta aðeins meira upplífgandi og jafnvel nota þær til að koma meiru á borðið," útskýrir hann

„Svo erum við með glös fyrir veislurnar, allar tegundir af glösum, kokkteilglös, vínglös og vatnsglös. Þá erum við líka með hitaborð, bæði rafmagns- og fyrir sprittkerti og viðarskurðarbretti svo eitthvað sé nefnt."

Að sögn Jóhannesar hefur ýmislegt breyst á síðustu árum. „Fyrir 5-10 árum var mjög mikið hvítt og fólk var kannski aðeins að brjóta upp með svörtu. Núna er fólk farið að nota liti, litaða bakka, litaða diska, litaðar skálar. Þetta er orðið meira eins og listaverk, hver réttur er farinn að njóta sín betur í fallegri skálum og á fallegri diskum. Það er ekki bara hvítt, það er dálítið barn síns tíma en er auðvitað líka alltaf sígilt."

Reynsluríkt starfsfólk

Jóhannes segir viðskiptavini Fastus vera af öllum stærðum og gerðum. „Við erum til dæmis að þjónusta veitingahús, kaffihús, mötuneyti og skóla. Alls staðar þar sem matur er framleiddur, þá erum við með heildarlausnina," segir hann.



Það er mikið úrval af vönduðum hitaborðum í boði hjá Fastus, bæði rafmagns og líka fyrir sprittkerti.

Í Fastus er að finna allt sem þarf fyrir veisluna.

„En svo erum við líka alltaf að verða sterkari og sterkari á einstaklings- eða heimilismarkaðinum, það hefur verið gríðarleg aukning á því síðustu árin. Ef fólk er að halda veislu heima þá er hægt að kaupa í minna magni, það þarf ekki alltaf að kaupa 100 diska, það er hægt að koma og kaupa bara 6 eða 12 diska og fylgihluti með því."

Viðskiptavinir geta stólað á viðamikla reynslu og þekkingu starfsfólks. „Við erum með fagfólk sem aðstoðar fólk við að velja. Margir starfsmenn eru búnir að vera í þessu í mörg ár svo við erum með áratuga reynslu um borð hjá okkur og við fylgjumst vel með nýjungum, það kemur alltaf eitthvað nýtt á hverju ári."

Umgengnisreglur fyrir hlaðborð

Samkomur eins og jólahlaðborð geta valdið sumum kvíða, því fólk óttast að koma illa fyrir eða brjóta einhverjar óskrifaðar siðareglur sem það þekkir ekki. Hér eru nokkur ráð til að forðast þetta.

Oddur Freyr Þorsteinsson
oddurfreyr@frettabladid.is

Á jólunum er til siðs að borða eins og enginn sé morgundagurinn og það er engin ástæða til að njóta ekki jólahlaðborðsins til fullnustu, en til þess þurfa samt allir að fylgja ákveðnum siða- og sóttvarnareglum. Vegna heimsfaraldursins er vitaskuld sérlega mikilvægt að virða þessar reglur til að jólahlaðborð geti yfirhöfuð farið fram þetta árið. Hér eru nokkrar góðar reglur sem er fínt að hafa í huga til að veislan geti farið vel fram, til viðbótar við almennar sóttvarnareglur sem þarf auðvitað að fylgja í hvívetna.

Hugið að hreinlæti

- Fyrst þarf auðvitað að huga að almennu hreinlæti og þvo og spritta hendurnar áður en snert er á diskum eða mat. Það á líka aldrei að snerta mat með höndunum, heldur nota tólin og hnífapörin sem eru til staðar. Það er líka alveg bannað að færa tangir eða önnur tól á milli bakka eða diska, því það er aldrei að vita nema einhver sé með fæðuóþol og grænkerar vilja yfirleitt aldrei að tólin sem þeir nota hafi snert kjöt.
- Ef þú þarft að hnerra eða hósta við hlaðborðið geturðu bókað að fá augngotur og jafnvel (mis) vel valdar háðsglósur, en það verða allir þakklátir ef þú stígur frá hlaðborðinu og auðvitað á að gera þetta í olnbogabótina en ekki hendurnar.
- Það er líka alveg bannað að dýfa sama matarbitanum tvisvar í meðlæti, sósur eða annað. Aldrei. Dýfa. Tvisvar.

Það er engin ástæða til að njóta ekki jólahlaðborðsins til fullnustu, en til þess þurfa samt allir sem mæta að fylgja hinum ýmsu siða- og sóttvarnareglum sem er gott að þekkja, en sumar þeirra eru óskrifaðar. MYND/GETTY

Í röðinni

- Hlaðborð eru yfirleitt einstefnugötur. Ekki ryðjast og ekki fara á móti umferð. Það þykir líka ekki fínt að labba upp að vini eða kunningja sem er þegar í röðinni og nota spjallið við viðkomandi sem afsökun fyrir því að troða sér inn í röðina. Svo er gott að drolla ekkert við að fá sér svo aðrir komist að.
- Í fyrstu umferð er gott að velja sér forrétt, salat og aðalrétt en það þarf annan disk fyrir eftirmatinn, þannig að það er betra að láta hann bíða þangað til í annarri umferð. Það er ekki fínt að byrja að borða á meðan þú ert enn að fara í gegnum hlaðborðsröðina né að hrúga á diskinn sinn, þetta verður að öllum líkindum ekki í síðasta sinn sem þú kemst í matvæli. Það er líka synd að taka meira en maður getur borðað, því afganginum verður hent og þar með sóað.
- Það ætti alltaf að fylgja litlum börnum í gegnum hlaðborðið og hjálpa þeim að fá sér það sem þau þurfa.

» Vegna heimsfaraldursins er vitaskuld sérlega mikilvægt að virða þessar reglur til að jólahlaðborð geti yfirhöfuð farið fram.

Við matarborðið

- Ekki teygja þig yfir aðra, það er dónalegt og gæti líka valdið slysi.
- Notaðu hnífapör, ekki puttana og ekki troða of miklu upp í þig í einu. Notaðu hnífapörin til að lyfta matnum upp í munninn, í stað þess að beygja þig yfir diskinn og skófla upp í þig. Reyndu líka að borða af yfirvegun.
- Samræður við matarborðið ættu að vera ánægjulegar, léttar og skipta þá sem sitja við borðið máli.
- Síðast en ekki síst er mikilvægt að sýna bæði öðrum gestum og öllu þjónustufólki virðingu og þakka alltaf vel fyrir sig.

Heimagert góðgæti gleður

Það er gaman að gleðja samstarfsfólk með góðgæti og lífga þannig upp á skammdegið. Enn skemmtilegra er þegar það er heimagert. Flórentínur með möndlum eru alltaf góðar.

Sigríður Inga Sigurðardóttir
sigriduringa@frettabladid.is

Hvort sem er fyrir jólin eða bara núna er gaman að útbúa persónulegar gjafir og gauka að vinnufélögunum. Það þarf ekki mikið til að gleðja aðra og það hefur sennilega aldrei verið mikilvægara en einmitt nú.

Í dag er hægt að fá alls konar fallegar umbúðir, svo sem kassa, gjafapoka, krukkur og krúsir, slaufur og borða og því er ekkert mál að búa til fallega og persónulega gjöf. Eitt af því sem skemmtilegt er að gefa eru flórentínur, en þær eru sérlega ljúffengar og fallegar smákökur sem kitla bragðlaukana. Þær eru til í ýmsum útgáfum og hægt er að leika sér með því að prófa mismunandi uppskriftir. Hér er ein góð sem ekki á að klikka.

Flórentínur með möndlum

175 g mjúkt smjör
85 g sykur
½ tsk. vanilludropar
225 g hveiti
¼ tsk. kanill
225 g dökkt súkkulaði

Setjið smjör, sykur og vanilludropa í skál og hrærið vel saman, helst í hrærivél, þar til blandan verður létt og ljós, Bætið þá hveiti og kanil saman við. Hnoðið deigið vel saman og mótið kúlu úr því. Pakkið inn í plastfilmu og látið kólna í ísskáp í um klukkustund.

Hitið ofninn í 180°C. Klæðið bökunarplötu með bökunarpappír. Takið deigið úr kæli og fletjið þunnt út. Deigið á að vera álíka þykkt og hundraðkrónupeningur. Notið glas til að skera út kökur og raðið þeim á bökunarplötuna. Setjið skraut ofan á hverja köku fyrir sig. Bakið í ofni í 12-15 mínútur eða þar til kökurnar hafa tekið á sig gylltan lit og skrautið hefur bráðnað yfir þær. Látið kólna í um 15 mínútur.

Takið því næst súkkulaðið og látið það bráðna varlega yfir vatnsbaði. Það er líka hægt að bræða það í örbylgjuofni. Dýfið botninum í súkkulaði eða penslið hann með súkkulaði og skreytið með blönduðum kokteilberjum. Núna eru þessar dásamlegu flórentínur tilbúnar. Njótið vel!

Flórentínur eru góðar kökur sem henta vel á veisluborðið. MYND/GETTY

» Í dag er hægt að fá alls konar fallegar umbúðir, svo sem kassa, gjafapoka, krukkur og krúsir, slaufur og borða og því er ekkert mál að búa til fallega og persónulega gjöf.

Skraut með möndluflögum

75 g smjör
75 g ljós púðursykur
75 g síróp
½ tsk. salt
75 g hveiti
75 g kokkteilber, smátt skorin
115 g möndluflögur án hýðis

Setjið smjör, sykur, síróp og salt í pott og bræðið saman við lágan hita. Takið pottinn af hitanum og bætið hveiti út í. Blandið því næst kokteilberjum og möndluflögum saman við. Þetta er látið kólna svo blandan stífni örlítið.

360° Hótel býður upp á lúxuslíf og dekur í jólamat, drykk og unaðslegri heilsulind. MYNDIR/ANNA FJÓLA

Jólamatur í sveitasælu

360° Hótel dregur nafn sitt af geysifögru útsýni yfir Suðurland. Þar býðst nú dýrðlegt jólahlaðborð með gistingu.

Hótel 360° er falin perla sem opnaði dyr sínar fyrir íslenskum gestum í júní í sumar og síðan hafa allar helgar verið fullbókaðar af Íslendingum. Hér er hægt að njóta slökunar í heitum böðum á lúxushóteli og sveitasælu skammt frá borginni," segir Ólafur Sigurðsson, hótelstjóri 360° Hótels sem var opnað síðsumars 2018.

Fyrstu misserin þjónaði hótelið eingöngu útlendingum, allt þar til það hóf að bjóða Íslendingum að koma til hóteldvalar í dásamlegu umhverfi í sumarbyrjun. Á hótelinu eru þrettán stór herbergi ásamt stórri heilsulind með heitum úti- og inniböðum, köldum böðum, sána og dásamlegu nudd- og slökunarhergi. „Hótelið hefur frá fyrsta degi fengið hæstu einkunn hjá erlendum gestum, það fær framúrskarandi umsagnir um allan heim og TripAdvisor valdi það besta hótel landsins, af 2.600 hótelum," upplýsir Ólafur.

Fram undan er nóg að gera á 360° Hóteli.

Hvíld og friður með glæst útsýni.

Jólakrásirnar eru ómótstæðilegar.

„Fyrstu helgina í nóvember verður jóga- og vellíðunarhelgi, og frá 14. nóvember og fram að jólum verður boðið upp á hefðbundið jólahlaðborð með gistingu á laugardögum. Eftir nýárið taka svo við árshátíðartilboð, villibráðarkvöld og fleira skemmtilegt," segir Ólafur.

Hægt er að taka á móti allt að 26 gestum á hótelinu.

„Þriggja rétta kvöldverður er framreiddur í veitingasal með stórkostlegu útsýni, barinn er með öllum tegundum drykkja og í miðju hótelsins er undurfallegur salur til að hittast og ræða málin yfir drykk," segir Ólafur.

360° Hótel er í aðeins 70 kílómetra fjarlægð frá Reykjavík.

„Hótelið stendur í kyrrlátri sveit á Suðurlandi, umlukið skógi sem þó skyggir ekki á stórkostlegt útsýnið. Öll herbergi eru með gólfsíðum gluggum, stórum baðherbergjum og bestu rúmum sem völ er á," segir Ólafur og hlakka til að taka vel á móti gestum sínum í vetur.

360° Hótel er að Mosató 3, austan við Selfoss. Sími 562 2900 og netfang stay@360hotel.is. Allar nánari upplýsingar á 360hotel.is

Jólaævintýri við höfnina

Sjálfur Siggi Hall galdrar fram sínar uppáhaldsjólakrásir á jólahlaðborði Bryggjunnar í Grindavík á aðventunni. Hann kallar það skemmtijólahlaðborð því á Bryggjunni er fjör og dansað eftir matinn.

Það er sannkallað jólaævintýri að taka sér ferð á hendur um fagurt landslag Suðurnesjanna og njóta gómsæts jólamatar og kvöldskemmtunar við höfnina í Grindavík, þar sem ríkir sjarmerandi og svolítið óhefluð hafnarstemning," segir einn af ástsælustu meistarakokkum landsins, sjálfur Siggi Hall.

Siggi er kominn í jólaskap og ætlar af sinni alkunnu snilld að matbúa hátt í fjörutíu jólakrásir á dýrindis jólahlaðborð Bryggjunnar í Grindavík. Honum til aðstoðar verður matreiðslumaðurinn Dag Kristoffersen sem unnið hefur í mörg ár hjá Íslandshótelum, meðal annars sem yfirkokkur á Hótel Heklu.

„Ég er búinn að matreiða jólamat á jólahlaðborð Íslendinga í hartnær þrjátíu ár en ákvað að ganga til liðs við góða félaga mína á Bryggjunni fyrir hálfu öðru ári. Við buðum upp á jólahlaðborð á aðventunni í fyrra og seldist upp öll sex kvöldin og yfir þúsund manns mættu. Það skal engan undra því þetta kalla ég skemmtijólahlaðborð með úrvali jólarétta, líflegri stemningu og skemmtilegri jólatónlist undir borðhaldinu sem svo breytist í fjörugt jólapartí þegar líður á kvöldið," segir Siggi, en stuðtríó Magga Kjartans, Helgu Möller og Axel Ó munu flytja jólalög og leika fyrir dansi á jólahlaðborði Bryggjunnar.

Bestu bitar bæjarins

Siggi ætlar að tefla fram mörgum af sínum eftirlætis jólaréttum á jólahlaðborði Bryggjunnar.

„Gestum Bryggjunnar ætla ég að bjóða upp á jólamat í sérstöku dálæti, þar á meðal danska „flæskesteg", sérislenska síldarrétti og íslenska villigæs. Á boðstólum verður hefðbundinn jólamatur af fínustu sort og við vinnum allan mat frá grunni," upplýsir Siggi í einum mesta útgerðarbæ landsins.

„Við njótum þess að matbúa jólarétti úr fersku sjávarfangi bæjarins, enda er Grindavík einn stærsti framleiðandi bleikju og sjóbirtings, í algjörlega sjálfbæru og umhverfisvænu landeldi. Því verðum við að sjálfsögðu með bestu bita bæjarins á jólahlaðborðinu, sjóbirting sem við látum reykja sjálfir og grafna bleikju," segir Siggi sem jafnframt leggur á jólahlaðborðið allt frá jólalegum forréttum yfir í kalkún, nautalund, purusteik, hangikjöt, hamborgarhrygg og tilheyrandi meðlæti sem kórónar hina fullkomnu jólamáltíð.

„Við verðum með allt sem hugurinn girnist í munn og maga og æðislegt hlaðborð með ómótstæðilegum jólaeftirréttum, eins og Pavlovu í jólaskapi, ris à l'amande og fleira gómsætt og tilheyrandi á jólum."

Hafnarfílingur og fjör

Bryggjan í Grindavík státar af einum skemmtilegasta veislusal landsins sem tekur á annað hundrað manns í sæti og er rúmt um alla. Salurinn er nútímalegur en inn af honum sést í netagerðina og bryggjuna fyrir utan.

„Það er mjög skemmtilegur hafnarfílingur á Bryggjunni og fer vel um fólk," segir Siggi og hlakkar til hlaðborðskvöldanna í desember.

„Jólahlaðborð eru jafn hefðbundin og jólin sjálf heima. Flestir vilja borða sömu jólaréttina yfir hátíðardagana og þeir sem koma á jólahlaðborð vilja gera vel við sig í mat og drykk, borða þar til það er að springa af vellíðan og góðum mat, en líka njóta stundarinnar með sínum nánustu eða jafnvel vinnufélögum, og skemmta sér í góðra vina hópi," segir Siggi sem hefur yndi af jólahlaðborðum og matarstússinu í kringum þau.

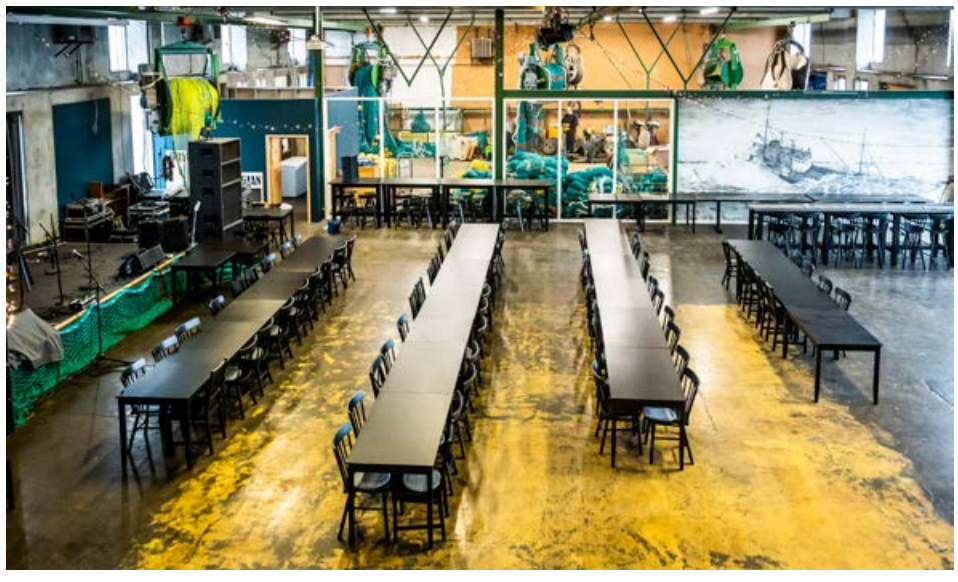
„Það er ákaflega sjarmerandi að njóta kvöldstundar og jólastemningar við höfnina í Grindavík. Að hlusta á brimið skella utan í bryggjuna, sjá norðurljósin dansa og horfa út á óravíddir Atlantshafsins yfir indælu atlæti og góðum mat á Bryggjunni.

„Jólahlaðborð er norrænn siður og vinsæll á öllum Norðurlöndunum. Maturinn er víðast hvar með svipuðu sniði en þó með sín sérkenni eins og Íslendingar sem leggja á borð sitt sérislenska hangikjöt, laufabrauð og síldarréttina. Eitt eiga þau svo öll sameiginlegt og það er hrísgrjónagrautur sem eftirréttur og í mörg hundruð ár hefur jólagrautur í hátíðarbúningi verið snæddur á skandinavískum jólum."

Dag Kristoffersen matreiðslumaður. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Siggi Hall er fullur tilhlökkunar að taka á móti gestum í uppáhalds jólamatinn sinn á Bryggjunni þegar nær dregur jólum. MYND/SIGURJÓN RAGNAR

Siggi Hall segir jólahlaðborð vera eins og jólin sjálf, með hefðbundnum jólamat í dálæti þjóðarinnar en alls verða um fjörutíu réttir á jólahlaðborði Bryggjunnar. FRÉTTABLAÐIÐ/EYÞÓR



Stóri salur Bryggjunnar tekur á annað hundrað manns og er sjarmerandi að geta horft yfir í netagerðina og njóta útsýnis yfir höfnina í Grindavík. Takið eftir sviðinu þar sem hljómsveit leikur fyrir dansi. FRÉTTABLAÐIÐ/SIGTRYGGUR ARI

Heimsfræg humarsúpa

Bryggjan er komin á heimskortið fyrir matreiðslu á heimsmælikvarða.

„Á sumrin iðar höfnin af mannlífi og gestir stinga sér inn á Bryggjuna til að fá sér ferskasta fiskinn beint af kajanum og heimsfræga humarsúpu sem í útlenskum blöðum hefur verið sögð sú besta í heimi," segir Siggi og víst er að jólastund á Bryggjunni svíkur heldur engan.

„Grindavík er íslenskt sjávarpláss eins og þau gerast best og þar er ákaflega sjarmerandi að njóta kvöldstundar og jólastemningar suður með sjó. Þar sjást norðurljósin dansa yfir djúpinu þegar þau skína, þar er heillandi að horfa og hlusta á brimið sem skellur utan í bryggjuna og horfa út á óravíddir Atlantshafsins yfir indælu atlæti og góðum mat á Bryggjunni."

Jólahlaðborð Bryggjunnar verður helgarnar 4. og 5. desember og 11. og 12. desember. Borðapantanir í síma 426 7100 og á netfanginu info@bryggjan.com. Verð 9.900 krónur en 8.900 fyrir hópa.

ÍSLANDSHÓTEL

Sjá nánar á islandshotel.is/tilbod

TILBOÐ HJÁ ÍSLANDSHÓTELUM

GÆÐASTUND Á GRAND

HÓTELGISTING KVÖLDVERÐUR REYKJAVÍK SPA

Grand HÓTEL REYKJAVÍK

Gisting fyrir tvo í Tower View herbergi á Grand Hótel Reykjavík

Morgunverðarhlaðborð

Tveggja rétta kvöldverður á Grand Brasserie

Aðgangur fyrir tvo í Reykjavík Spa

Tilboðsverð: 29.900 kr.

Bókaðu í síma 514 8000 eða info@grand.is

ÖLL TILBOÐIN ER HÆGT AÐ FÁ SEM GJAFABRÉF

Rómantík Í REYKHOLTI

Gisting fyrir tvo með morgunmat á Fosshótel Reykholti, tveggja rétta kvöldverði og aðgangi í Krauma

Bókaðu í síma 435 1260 eða reykholt@fosshotel.is

Einstakt tilboð fyrir tvo 29.900 kr.

FOSSHOTEL REYKHOLT

Huggó á Húsavík

sjóböð og slökun

Gisting fyrir tvo með morgunmat á Fosshótel Húsavík, tveggja rétta kvöldverði og aðgangi í GeoSea sjóböðin

Tilboð fyrir tvo á 27.900 kr.

FOSSHOTEL HÚSAVÍK

Bókaðu í síma 464 1220 eða husavik@fosshotel.is

FOSSHOTEL

Grand HÓTEL REYKJAVÍK