

Jólahlaðborð 1 2019

(Fyrir lágmark 15 manns)

Forréttir:

Fennel grafinn lax með sinneps-dillsósu

Villibráðarpaté með hreindýri og villigæs með Cumberlandsósu

Karrísíld

Jólasíld

Sjávarréttarpaté með reyktum laxi og rjómaosti ásamt piparrótarsósu

Dönsk lifrarkæfa með beikoni og sveppum

Heitt:

Purusteik með sykurbúnuðum kartöflum

Meðlæti:

Nýbakað brauð, laufabrauð, rúgbrauð og smjör

Heimalagað rauðkál, grænar baunir, kartöflusalat og eplasalat

Eftirréttur:

Riz a la mande með berjasósu

Jólahlaðborð 2 2019

(Fyrir lágmark 15 manns)

Forréttir:

Fennel grafinn lax með sinneps-dillsósu
Villibráðarpaté með hreindýri og villigæs með Cumberlandsósu
Karrísíld
Jólasíld
Hangikjöt með uppstúf og kartöflum
Dönsk lifrarkæfa með beikoni og sveppum
Sinnepsgljáður Hamborgarhryggur

Heitt:

Purusteik með sykurbínuðum kartöflum
Ofnbakað lambalæri með garðablóðbergi og hvítlauk
Villibráðarbollur í villisveppa og rifsberjasósu

Meðlæti:

Nýbakað brauð, laufabrauð, rúgbrauð og smjör
Heimalagað rauðkál, grænar baunir, kartöflusalat og eplasalat

Eftirréttir:

Riz a la mande með berjasósu
Súkkulaðikaka með vanillukremi

Jólahlaðborð 3 2019

(Fyrir lágmark 15 manns)

Forréttir:

Villigæsa mousse með rauðlaukssultu

Fennel grafinn lax með sinneps-dillsósu

Villibráðarpaté með hreindýri og villigæs með Cumberlandsósu

Karrísíld

Jólasíld

Confit elduð villigæsalæri með perlulauk, sveppum og rôtargrænmeti

Sjávarréttapaté með reyktum laxi og rjómaosti ásamt piparrótarsósu

Hangikjöt með uppstúf og kartöflum

Dönsk lifrarkæfa með beikoni og sveppum

Sinnepsgljáður Hamborgarhryggur

Heitt:

Purusteik með sykurbrúnuðum kartöflum

Appelsínugljáðar kalkúnabringur með rauðvínssósu

Ofnbakað lambalæri með garðablóðbergi og hvítlauk

Meðlæti:

Nýbakað brauð, laufabrauð, rúgbrauð og smjör

Heimalagað rauðkál, grænar baunir, kartöflusalat og eplasalat

Eftirréttir:

Riz a la mande með berjasósu

Skyr mousse með lime og “crunchy” botni

Súkkulaðikaka með vanillukremi

Jólahlaðborð 4 2019 (Fyrir lágmark 20 manns)

Forréttir:

Villigæsa mousse með rauðlaukssultu
Fennel grafinn lax með sinneps-dillsósu

Villibráðarpaté með hreindýri og villigæs með Cumberlandsósu

Karrísíld

Jólasíld

Confit elduð villigæsalæri með perlulauk, sveppum og rôtargrænmeti

Jólaskinka með kartöflusalati

Sjávarréttarpaté með reyktum laxi og rjómaosti ásamt piparrótarsósu

Hangikjöt með uppstúf og kartöflum

Heitreyktur lax

Dönsk lifrarkæfa með beikoni og sveppum

Hamborgarhryggur

Heitt:

Purusteik með sykurbrúnuðum kartöflum

Appelsínugljáðar kalkúnabringur með rauðvínssósu

Ofnbakað lambalæri með garðablóðbergi og hvítlauk

Villibráðarbollur í villisveppa og rifsberjasósu

Meðlæti:

Nýbakað brauð, laufabrauð, rúgbrauð og smjör

Heimalagað rauðkál, grænar baunir, kartöflusalat og eplasalat

Eftirréttir:

Riz a la mande með berjasósu

Marengskurl með ensku kremi og jarðaberjum

Blaut og djúsí frönsk súkkulaðikaka með vanillukremi

Jólahlaðborð 5 2019 (fyrir lágmark 40 manns)

Forréttir:

Villigæsa mousse með rauðlaukssultu
Reyktur lax með piparrótarsósu
Fennel grafinn lax með sinneps-dillsósu
Villibráðarpaté með hreindýri og villigæs með Cumberlandsósu
Jólasíld
Confit elduð villigæsaleri með perlulauk, sveppum og rôtargrænmeti
Sjávarréttarpaté með reyktum lax og rjómaosti
Heitreyktur svartfugl
Hangikjöt með uppstúf og kartöflum
Heitreyktur lax
Dönsk lifrarkæfa með beikoni og sveppum
Sinnepsgljáður hamborgarhryggur
Grafin villigæsabringa með hindberja vinaigrette

Heitt:

Kalkúnabringa með beikon og ferskju fyllingu
Purusteik með sykurbrúnuðum kartöflum
Hreindýrasteik með rauðvínskjarna
Ofnbakað lambalæri með garðablóðbergi og hvítlauk

Meðlæti:

Nýbakað brauð, laufabrauð, rúgbrauð, flatkökur og smjör
Heimalagað rauðkál, grænar baunir, kartöflusalat og eplasalat

Eftirréttir:

Riz a la mande með berjasósu
Marengskurl með ensku kremi og jarðaberjum
Blaut og djúsí frönsk súkkulaðikaka með vanillukremi

Hægt er að taka frá dagsetningu þó svo að ekki sé búið að taka ákvörðun um hvaða hlaðborð verði fyrir valinu.

Endanlegur fjöldi gesta þarf að liggja fyrir ekk seinna en með 3 virkra daga fyrirvara. Ekki er hægt að breyta bókunum eftir þann tíma.

**Ef fjöldinn er undir 30 manns fylgir ekki maður með til að skera aðalréttinn.
En það er hægt að fá hann gegn greiðslu.**

Við bjóðum upp á vegan rétti fyrir þá sem að óska eftir því.

**Sé þess óskað þá getum við útvegað borðbúnað sem að við tökum óhreinan til baka, greitt er fyrir hverja einingu.
Panta þarf borðbúnað með viku fyrirvara.**

Vegan valmöguleikar með jólahlaðborðum 2019

Forréttur:

Grænmetis terrine með vierge tómatsósu

Aðalréttur:

Innbökuð Jólasteik með Oumph og baunum borin fram með sveppa og stjörnuaníssósu

Meðlæti:

Ofnristað brokkóli, blómkál og möndlur ásamt kartöflusmælki
Steikt rósakál með ristudum möndlum og appelsínuberki
Rauðrófu og eplasalat

Eftirréttur:

Snickers hrákaka með ferskum berjum

Bendum góðfúsleg á að hluti af réttum á jólahlaðborðum eru vegan og við merkjum þá sérstaklega (V)

Við óskum eftir því að fá fjölda þeirra sem eru vegan ekki seinna en 3 virkum dögum fyrir jólahlaðborð