



# Jólahlaðborð

Laugardagana 1. og 8. des. 2018

Húsið opnar kl. 19:00 og borðhald hefst kl 20:00

„HLJÓMSVEITIN OKKAR“ en hana skipa Gummi Hjalta, Stebbi, Halli, Þórunn og Jón Mar sjá um veislustjórn skemmtun og ball til kl. 02. Munu þau heiðra lagahöfundinn og söngkonuna CAROL KING og hennar frægustu lög verða spiluð.

Verð kr 10.700 kr. á mann  
fyrir hópa 20 manns eða fleiri 9.900 kr. á mann

Borðapantanir í síma 864 9737/456 8335





# Jólahlaðborð

## Matseðill

### FORRÉTTIR:

*Grafinn regnbogasilungur með hunangs-sinneps sósu*

*Heitreyktur þorshnakki með trufflumæjö*

*Reyktur lax með piparrótarsósu*

*Jóla-Síld með,, capers og rauðlauk og púrtvíni*

*Síld með lauk,vestfirskum aðalbláberjum og appelsíum í grand mariner*

*Síld með dill,rauðlauk og rúgbrauðslegnu brennivíni*

*Heitreykt Gæsabringa á salati með krækiberjavínagrettu*

*Dönsk Lifrarkæfa með beikoni, sveppum og rifsberjahlaupi*

*Kamparækjur að hætti Núpsbræðra*

*Hreindýrapate með Cumberlandsósu*

*Kryddjurtagrafin Gæsabringa með rúsínu og bláberja chutney*

*Bakaður Dalahringur með hunangi, hnetum og mangochutney*

### AÐALRÉTTIR:

*Ofnsteikt kryddjurtahjúpað lambalæri með soðsósu*

*Brakandi purusteik með sykurbúnuðum kartöflum*

*Dýrindis hangikjöt með uppstúf*

*Hamborgarhryggur með vínberjum og ferskum ananas*

*Hreindýrabollur í gráðostasósu*

*Hnetusteik*

### ANNAÐ MEÐLÆTI:

*Eplasalat með valhnetum, rauðkál, grænar baunir, blandað salat, pönnusteikt grænmeti, kartöflugratin, sætkartöflusalat með hunangsristuðum hnetum, laufabrauð, rúgbrauð og nýbökuð brauð með smjöri.*

### EFTIRRÉTTIR

*Jóla – Súkkulaðimús á oreo súkkulaðibotni með vanillusósu, úrval af kökum.*

*Kaffi/Te*

