

Jólahlaðborð 2010

FORRÉTTIR: Sjávarréttasalat, engifer-chili kjúklingur, villibráðapaté, sjávarréttapaté, reyktur og grafinn lax, villibráðasalat, reykt nautatunga, jólasild, tómatsild, marineruð sild, tómatsalat með fetaosti.

KALDIR AÐALRÉTTIR: Hangilæri, grísa hamborgarahryggur, parma skinka.

GRÆNMETISRÉTTIR: Karry/chili kryddað grænmetis- og kartöfluréttur, hnetu/baunasteik, grænmetislasagne, hrísgrjónasalat.

HEITIR AÐALRÉTTIR: Kryddlegið lambalæri, purusteik að dönskum hætti, hunangsgljáð kalkúnabringa, hreindýrabollur í berja- og ostasósu. Rauðvínssósa, koníaks piparsósa, uppstúfur og kartöflur, sykurbúnaðar kartöflur, ristað grænmeti.

SÓSUR OG MEÐLÆTI: Hvítlaukssósa, graflaxsósa, chantilly-sósa, sinnepssósa, cumberlandsósa, bláberja"vinaigrette", piparrótarsósa, eplasalat með valhnetum, kartöflusalat með karry, rauðkál, rauðbeður, grænar baunir, ávaxtasalat, asiur, blandað salat og grænmeti. Laufbrauð, flatbrauð, rúgbrauð og nýbökðuð blönduð brauð.

EFTIRRÉTTAHLAÐBORD:

Úrval eftirréttanna að hætti Grand Hótel.

VERÐ Í HÁDEGINU:

Fullorðnir 5.100 kr.

6-12 ára 2.600 kr.

0-5 ára frítt

VERÐ Á KVÖLDIN:

Fullorðnir 7.500 kr.

6-12 ára 5.200 kr.

0-5 ára frítt

og 8.500 kr. með söng-
og skemmtiatriðum.



LIFANDI TÓNLIST Á KVÖLDIN

Fram koma; Jón Ólafsson og Eyjólfur Kristjánsson.

Hljómsveitin Hafrót, Jólaljöllurnar og Reynir Sigurðsson.