LAUF

# DESEMBERHLAÐBORÐ

*Öll sunnudags- til fimmtudagskvöld frá 29. nóvember til 30. desember.*
*Hátíðarseðill gildir 24. og 25. desember.*

## FORRÉTTIR

Nýbakað brauð, rúgbrauð og smjör | Jólahummus (V) | Úrval af jólasíld | Reyktur lax með kapers og piparrótarsósu | Grafinn lax með graflaxsósu | Hreindýrapaté með bláberjasósu | Skelfisksalat og kryddjurtarkrem | Seljurótarþynnur, epla- og heslihnetuvinaigrette og garðakarsi (V)

## SALÖT

Waldorfsalat | Sætkartöflusalat með trönuberjum og pekanhnetum | Blandað salat með vinaigrette (V) | Fennikusalat með mandarínum, gljáðum möndlum og kryddjurtum (V)

## AÐALRÉTTIR

*KALDA STÖÐIN*
Hangikjöt með kartöflum og uppstúf | Hamborgarhryggur með sinnepsgljáa

*HEITA STÖÐIN*
Lambalæri | Kalkúnabringur í jólasmjöri | Purusteik | Rauðspretta með remúlaði | Vegan Wellington með brúnni vegan-sósu

## MEÐLÆTI

Kartöflugratín | Sykurbrúnaðar kartöflur | Ofnbakað grænmeti með kryddjurtum (V) | Rauðkál (V) | Grænar baunir (V)

## SÓSUR

Villisveppasósa | Rauðvínssósa | Vegan demi-glace (V)

## EFTIRRÉTTIR

Heit súkkulaðikaka | Risalamande með kirsuberjasósu | Eplakaka | Jólaostaplatti | Sætir bitar | Súkkulaðimús með appelsínukeim og kanilhöfrum (V) | Ávextir (V)

*Verð: 9.900 kr. á mann*
*Börn 6-11 ára: 3.900 kr. á mann*
*Börn 5 ára og yngri borða frítt*

HÓTEL REYKJAVÍK ASKJA