LAUF

HÁTÍÐARHLAÐBORÐ

Aðfangadag 24. desember, jóladag 25. desember og gamlárskvöld 31. desember.
Hátíðlegt jólahlaðborð með fordrykk frá kl. 18.00 til 21.00.

FORRÉTTIR

Nýbakað brauð, rúgbrauð, laufabrauð og smjör | Jólahummus (V) | Reykt gulrótarsmyrja (V) | Úrval af jólasíld | Heitreyktur lax með kapers og piparrótarsósu | Graflax með graflaxsósu | Grafin gæsabringa með portvínslegnum perum | Heindýrapaté með bláberjasósu | Skelfisksalat og kryddjurtarkrem | Seljurótarþynnur, epla- og heslihnetuvinaigrette og garðakarsi (V)

SALÖT

Waldorfsalat | Sætkartöflusalat með trönuberjum og pekanhnetum | Saltbakaðar rauðrófur með geitaosti, hunangi og graskersfræum | 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
Nautalund | Lambalæri | Kalkúnabringa | Rauðspretta með remúlaði | Heit dönsk lifrarkæfa með steiktum sveppum og beikoni | Vegan Wellington (V) | Grilluð seljurót með gremolata og furuhnetum (V)

MEÐLÆTI

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

SÓSUR

Villisveppasósa | Rauðvínssósa | Vegan demi-glace (V)

EFTIRRÉTTIR

Heit súkkulaðikaka og chantilly-krem | Risalamande með kirsuberjasósu | Eplakaka | Hvít súkkulaðimús með jarðarberjum og bökuðu hvítu súkkulaði | Jólaostaplatti | Bakaður Gullostur með kasjúhnetum og hunangi | Lagkaka og sætir bitar | Súkkulaðimús með appelsínukeim og kanilhöfrum (V) | Ísbar | Ávextir (V) | Jólakonfekt

Verð: 19.900 kr. á mann
Börn 6-11 ára: 9.900 kr. á mann
Börn 5 ára og yngri borða frítt

HÓTEL REYKJAVÍK ÁSKJA