JÓLAHLAÐBORÐ

Jólahlaðborðin verða haldin þann 14. 20. 21.
27 & 28. nóvember og 4. 5. 11. & 12. desember.

Boðið er upp á gómsætan jólamat og dásamleg tónlist í höndum Svenna Þórs.

Borðhaldið hefst kl 18:00.

Jólahlaðborð með gistingu er bókanlegt á **hotelgeysir.is**

Fyrir hópabókanir hafa samband á **geysir@geysircenter.is**

INNGANGUR AÐ JÓLUM

Geitakonfekt á gulbeðum

FORRÉTTIR

Síldarsalöt
Heitreyktur lax
Fennelgrafin lax
Sjávarréttasalat
Grafið naut
Nautatunga
Hreindýrapate
Hrefnu jakitory
Kjúklingalifrar flan
Reykt gæsarúlla með sesamosti
(V) Blandað salat
(V) Tómatsalat
(V) Saltbakaðar rauðrófur

KALDIR AÐALRÉTTIR

Hamborgahryggur
Birkireykt hangikjöt
Reykt önd
(V) Sapphire salat

MEÐLÆTI

Hverabrauð
(V) Flatkökur
(V) Laufabrauð
(V) Sinnepssósa
Piparrótarsósa
(V) Cumberlandsósa
(V) Vinaigrette

EFTIRRÉTTIR

Tilbrigði við sörur
Buche noel
Ris a la mande
Sherry triffle
(V) Jarðaberjakaka
Súkkulaðitrufflur
Ávaxtasalat
mulningur og epli

HEITIR AÐALRÉTTIR

Purusteik
Lambalæri
Kalkún
Naut
(V) Rauðrófubuff
(V) Innbakað Oumph
(V) Grænmetis rizotto

MEÐLÆTI

(V) Rauðkál
(V) Grænar baunir
(V) Rauðvínssoðnar perur
Sykurbrúnaðar kartöflur
(V) Kartöflur
Uppstúf
(V) Rótargrænmeti
Sveppasósa
Rauðvínssósa

HOTEL GEYSIR

JÓLA HLAÐ BORÐ

Jólahlaðborðin verða haldin þann 14. 20. 21. 27 & 28. nóvember og 4. 5. 11. & 12. desember.

Boðið er upp á gómsætan jólamat og dásamleg tónlist í höndum Svenna Þórs.

Borðhaldið hefst kl 18:00.

Jólahlaðborð með gistingu er bókanlegt á **hotelgeysir.is**

Fyrir hópabókanir hafa samband á **geysir@geysircenter.is**

INNGANGUR AÐ JÓLUM

Geitakonfekt á gulbeðum

FORRÉTTIR

Síldarsalöt
Heitreyktur lax
Fennelgrafin lax
Sjávarréttasalat
Grafið naut
Nautatunga
Hreindýrapate
Hrefnu jakitory
Kjúklingalifrar flan
Reykt gæsarúlla með sesamosti
(V) Blandað salat
(V) Tómatsalat
(V) Saltbakaðar rauðrófur

KALDIR AÐALRÉTTIR

Hamborgahryggur
Birkireykt hangikjöt
Reykt önd
(V) Sapphire salat

MEÐLÆTI

Hverabrauð
(V) Flatkökur
(V) Laufabrauð
(V) Sinnepssósa
Piparrótarsósa
(V) Cumberlandsósa
(V) Vinaigrette

EFTIRRÉTTIR

Tilbrigði við sörur
Buche noel
Ris a la mande
Sherry triffle
(V) Jarðaberjakaka
Súkkulaðitrufflur
(V) Ávaxtasalat
mulningur og epli

HEITIR AÐALRÉTTIR

Purusteik
Lambalæri
Kalkún
Naut
(V) Rauðrófubuff
(V) Innbakað Oumph
(V) Grænmetis rizotto

MEÐLÆTI

(V) Rauðkál
(V) Grænar baunir
(V) Rauðvínssoðnar perur
Sykurbrúnaðar kartöflur
(V) Kartöflur
Uppstúf
(V) Rótargrænmeti
Sveppasósa
Rauðvínssósa

HOTEL GEYSIR