



## Jólahlaðborð B59 Hotel

Jólahátíðin er sá tími er við gleðjumst saman og njótum þess að gera vel við okkur í mat og drykk. Á hlaðborðum okkar finnur þú allar þær hátíðarkræsingar sem eru ómissandi yfir jólahátíðina. Njóttu kvöldsins með samstarfsfólki, vinahópi eða fjölskyldu í hlýlegu umhverfi.

Jólahlaðborðið á B59 Hotel verður á eftirtöldum dagsetningum fyrir jólin 2018:

30. Nóvember  
1. Desember  
7. Desember  
8. Desember  
14. Desember  
15. Desember  
21. Desember  
22. Desember

### Gisting með morgunverði og jólahlaðborð

Í einbýli 21.800kr.  
Í tvíbýli 32.800 kr. (16.400 á mann)  
Í Superior 39.800 kr. (19.900 á mann)

### Jólahlaðborð án gistingar

8.700 kr. á mann  
Börn 6-12 ára frá 50% afslátt  
Börn 0-5 ára borða frítt

### Afsláttur fyrir hópa

Hópar sem eru 20 manns eða fleiri fá 10% afslátt af jólahlaðborði sem og gistingu

### Forréttahlaðborð

Humarsúpa - Síldarsalat - Graflax með graflaxsósu - Reyktur lax með piparrótarsósu - Grafin gæsabringa - Hreindýrapaté - Hátíðarpaté - Tvíreykt hangikjöt

### Aðalréttahlaðborð

Heitt hangikjöt - Kalkúnabringa - Hunangsgljáð jólaskinka - Purusteik - Innbökuð hnetusteik

### Meðlæti

Kartöflur - Kalkúnafylling - Sætkartöflumús með valhnetum - Sykurbrúnaðar kartöflur - Waldorf salat - Heimager rauðkál - Kartöflugratín - Rauðrófusalat - Grænar baunir - Laufabrauð - Rúgbrauð - Heimabakað brauð

### Jólasósusur

Jafningur - Rauðvínssósa - Trönuberjasulta

### Eftirréttir

Ris a'l amande með heitri trönuberjasósu - Sherry fromage - Heit súkkulaðikaka - Súkkulaðimús með hindberjasósu - Crème brulée - Úrval íslenskra osta - Jólasmákökur og konfekt