



HÓTEL KEA

Jólahlaðborð 2009

Forréttir

Rússneskt síldarsalat, skyrsíld, hátíðarsíld,
Risarákju Ceasar salat,
Salat með sólþurrkuðum tómatum feta osti
Reyktur lax,
Rauðrófu grafinn lax,
Smálúðu og laxapaté,
Hreindýra og Grísapaté
Heitreyktur silungur,
Reykt gæsabringa,
Grafin gæsabringa,
Grafið lamb,
Reyktur lundi.
Tvíreykt hangikjöt

Aðalréttir

Kalt hangikjöt með uppstúf og kartöflum,
Innbökuð ýsa
Önd í appelsínusósu með sætum kartöflum,
Ofnsteiktur kalkúnn með ávaxta fyllingu,
Reykt purusteik með brúnkáli,
Purusteik með eplum, lauk og beikoni,
Reykt grísalæri með rauðvínssósu,
Villikryddað lambalæri,
Sænskar kjötbollur

Meðlæti

Appelsínusósa, rauðvínssósa, uppstúfur, hvítar kartöflur, sykurbúnaðar kartöflur,
gratíneraðar kartöflur, krókettur, waldorf salat, ferskt salat, grænar baunir, rauðkál,
flatbrauð, rúgbrauð, laufabrauð, cumberlandsósa, hvítlaukssósa, piparsósa,
vinaigrette, o.fl.

Eftirréttir

Jólagrautur Ris a la mande, ís, ávaxtasalat, Tiramisu, Súkkulaðimousse ,
Gulrótarkaka smákökur,sherry rjómarönd, Vanillubolur, kókostoppar, vanillusósa,
súkkulaðisósa, karamellusósa, kirsuberjasósa.



Jólahlaðborð 2009

Jólahlaðborð Hótel Kea verður í boði á eftirfarandi dagsetningum

20 og 21 nóvember
27 og 28 nóvember
4 og 5 desember
6 desember Fjölskyldujólahlaðborð
11 og 12 desember
18 og 19 desember
Aðrar dasetningar í boði fyrir hópa

Verð 6900 á manninn og 6300 fyrir hópa sem telja 20 eða fleiri

Gistitilboð

Jólahlaðborð og gisting í tveggjamanna herbergi með morgunmat 12300 á manninn. Aukanótt 6000 kr á manninn