

Hátíðarkvöldverður Aurora heim í stofu

Hægt verður að sækja jólaboð Aurora föstudaga & laugardaga á eftirfarandi dagsetningum;
Dagana 27. & 28. nóvember og 4. 5. 11. 12. 18. & 19. desember
Afhending fer fram eftir kl. 18:00 og lágmarkspöntun er matur fyrir 4 gesti
Pantanir þurfa að berast fyrir klukkan 15:00 daginn áður í síma 518-1000 eða á akureyri@icehotels.is

Hátíðarkvöldverður

Vermir

Reyktónuð villibráðarsúpa (L) með eplum & fennel

Trönuberja & graskersfocaccia (G) (h)

Jólaplatti

Birkireyktur lax, grafin gæs, sveitapaté (E), Grand Marnier síld,

Laufabrauð (G), rúgbrauð (G) & brúnað kúmensmjör (L)

Forréttur

Hangikjöts & humar tartaletta (L) (G) (SK), ertur & Feykir ostur

Aðalréttur

*Sinnepsgljád svínasíða (SI) & grilluð nautalund, stökk pura, kartöflurnar hennar Önnu (L) ,
sveppasalat (L) , brúnkálskrem (L) , gulrætur & jóluð soðsósa*

Eftirréttir

Klístruð jólakryddkaka (G) (L) (E), hvítsúkkulaðímús(L), Risalamande (L) & döðlukaramella (L)

Þekktir ofnæmis- og óþolsvaldar eru eftirtaldir og merktir hér að ofan við hvern rétt;
Glúten(G), Skelfiskur (SK), Egg (E), Fiskur (F), Hnetur og fræ (H), Laktósi (L), Sinnep (SI)

Allir réttirnir koma fulleldaðir og rétti í pappa-/plastbökkum má alls ekki hita. Alla rétti í álbökkum má hita í ofni, 160°C í 5 - 10 mínútur. Villibráðarsúpu má hita upp ef þarf og leyfa að sjóða við vægan hita í 5 mínútur. Sósu með aðalrétt má hita upp og leyfa að sjóða við vægan hita í 5 mínútur.

Við mælum með að matseðillinn „Jólaboð Aurora“ sé borið fram í eftirfarandi röð;

Súpa

Jólaplatti

Forréttur

Aðalréttur

Eftirréttir