



Jólahlaðborð 2

2026

FORRÉTTIR:

Jólasíld

Reyktur lax með piparrótarsósu

Fennel grafinn lax með sinneps dillsósu

Sjávarréttapaté með reyktum laxi og rjómaosti ásamt piparrótarsósu

Villigæsa mousse með rauðlaukssultu

Villibráðarpaté með hreindýri og villigæs með cumberlandsósu

Confit elduð andalæri með perlulauk, sveppum og rótargrænmeti

AÐALRÉTTIR:

Appelsínugljáðar kalkúnabringur með kalkúnafyllingu og rauðvínssósu

Purusteik með sykurbúnuðum kartöflum

Hangikjöt með uppstúf og kartöflum

Sinnepsgljáður hamborgarhryggur

*Hreindýr

MEDLÆTI:

Nýbakað brauð, laufabrauð, rúgbrauð og smjör

Heimalagað rauðkál, grænar baunir, kartöflusalat og eplasalat

EFTIRRÉTTIR:

Riz à la mande með berjasósu

Eplacrumble

Súkkulaðibrownie með vanillurjóma og piparkökukrumbli

Gráðastur og piparkökur

Jólapavlova

Öll verð eru nettó með VSK og geta breyst án fyrirvara.

Hótel Holt / Bergstaðastræti 37 / 101 Reykjavík / Kt: 600702-27100

Sími: 511-4466 / Email: kokkarnir@kokkarnir.is / www.holt.is