



# JÓLA BÓRÐ

Kom og vitja Hotel Brandan, Hotel Hafnia og matstovuna Katrinu Christiansen.  
Vit hava hópin av tilboðum til fyritøkur, bindiklubbar og vinarbólkar.

HOTEL  
**BRANDAN**  
★★★

HÚSAGARÐUR  
MATSTOVA

  
**KATRINA**  
CHRISTIANSEN

HOTEL  
**HAFNIA**  
★★★

*Fyrivarni verður tikið fyrir möguligum broytingum í matskránni*

HOTEL  
**BRANDAN**

★★★★

**Einkultkamar úr kr. 600**

við morgunmati



## HÚSAGARÐUR

Hugnliga matstovan á Hotel Brandan bjóðar matskrá við trimum ella fimm rættum, umframta a la carte.

**3 rættir kr. 550 *fyri hvønn***

**5 rættir kr. 725 *fyri hvønn***



## 4-RÆTTA JÓLAMATSKRÁ

Í EGNUM HØLI

- » Royktur laksur við sitrus og fenniku
- » Bakað sellarí við kjarnum og sós
- » Oksalundir við stoktum eplum, beykon, grönleyki og sós
- » Perjamousse við mandlukremi og brendum mandlum

**Kr. 550 *fyri hvønn***

Drekkaskrá kr. 440 *fyri hvønn*

Hölisleiga er ikki íroknað.



# HOTEL HAFNIA

★★★

Einkultkamar úr kr. 600

við morgunmati



## JÓLAMATUR HEIM VIÐ

3 RÆTTIR

- » Hummarasuppa við breyði ella toskabrandada
- » Lambsbógvur og dunnulær, heimagjört reykál, súreplir, svískur, brúnkaði eplir, rómaeplir og sós
- » Heimagjört mandlurís við kirsüberjasós og ristaðum saltmandlum afturvið

Kr. 375 fyri hvønn (minst 10 fólk)

Um tit eru færri vinarliga ring ella skriva til okkum.

Útkoiring í høvuðsstaðnum kr. 300.



## 4-RÆTTA JÓLAMATSKRÁ Í EGNUM HØLI ELLA Í MATSTOVUNI

- » Hummarasuppa við breyði
- » Toskabrandada
- » Lambsbógvur og dunnulær, heimagjört reykál, súreplir, svískur, brúnkaði eplir, rómaeplir og sós
- » Heimagjört mandlurís við kirsüberjasós og ristaðum saltmandlum afturvið

Úr kr. 490 fyri hvønn

Drykkjuvørur kr. 390 fyri hvønn

Jólaborð í egnum høli:

Hølisleiga er ikki íroknað.

Jólaborð í matstovuni:

26., 27. nov.

3., 4., 10., 11. og 18. des.





## JÓLATAPAS FRÁ KATRINU CHRISTIANSEN

### 7 Rættir

- » Stokt sildasalat og vagtelegg
- » Ræstur fiskur við süreplakompotti
- » Laksamousse av heitroyktum laksi við salvie
- » Gulertrahummus pakchoi og royk svínalundir
- » Bakað butternutsquash, reytt spískkál, tranaber vinaigrette og pinjukjarnur
- » Dunnubringa við reyðrótapuré, granatsúrepli, grønkál og estragon
- » Rabarbugranité, rabarbuwanilju-krem, italsk marengs og blommur

Afturvið rættunum fáa tit eplir, brúnasmør og urrar.

### 5 Rættir

- » Stokt sildasalat og vagtelegg
- » Ræstur fiskur við süreplakompotti
- » Bakað butternutsquash, reytt spískkál, tranaber vinaigrette og pinjukjarnur
- » Dunnubringa við reyðrótapuré, granatsúrepli, grønkál og estragon
- » Rabarbugranité, rabarbuwanilju-krem, italsk marengs og blommur

Afturvið rættunum fáa tit eplir, brúnasmør og urrar.

### Kr. 490 fyri hvønn

Drekkskrá og kaffi kr. 390 fyri hvønn



Bringsnagøta 6 • +298 313243  
katrina@katrina.fo • Katrina.fo

Ring ella skriva til okkara

**Vit hjálpa fegin  
at finna røttu  
loysnina til  
júst tykkum**



Tel. +298 309290



Skriva til booking@hafnia.fo ella  
booking@hotelbrandan.fo