

JÓLAFROKOSTPAKKAR FRÁ GIST & VIST

Hóast koronutíðin hevur lagt sína køvandi hond yvir virksemi hjá matstovuvinnuni, so hava tey hjá Gist & Vist lagt høvðini í blot soleiðis, at til ber at halda jólafrukostir, hóast vit skulu hugsa um frástøðu og smittuvanda

Á Hvonn Brasserie á Hotel Tórshavn bjóða tey til dømis jólamat út við. Harafturat eru tey í gongd við at gera nakrar »jólafrukostpakkar« við saman-settari skrá, har tú eitt nú kanst bíleggja ølsmakking í Mikkeller og triggjar rættir í Áarstovu í einum pakka.

Ella ein pakka har tú byrjar við einum vælkumudrykki á hvonn og fer so víðari á Skeiva Pakkhús ella THE TARV at eta.

Tað ber eisini til at halda jólaborðhald í egnum høli til bæði smáar og stórar bólkar.

Har bjóða tey hjá Gist & Vist vælkomnin við durasnapsi, vælkumudrykki og brellbita við krabbarilettu



Matskráin er hendan:

FORRÆTTUR:

Stoktar jákupskeljar við karameliseraðum jákupskeljakremi, feldsalati og súltaðari reyðrót

MILLUMRÆTTUR:

Lambskroketta við bóturtadressingi og kantarellum

HØVUÐSRÆTTUR:

Konfiterað dunna við pommes anna, rósukáli, grønkáli, granatepli og reyðvínssós

OMANÁ:

Súreplaterta við brendum heslinøtum og pistasiúisi

Afturvið matinum fæst vín, øl, sodavatn, kaffi/te og afturvið.

Hetta kostar 885 krónur fyri hvønn.

Fyri 985 krónur fyri hvønn er íroknað frí barr við vín, øl og cider eftir borðhaldið í egnum høli.

Hølskostnaðurin er úr 2.000 krónur. Gist & Vist bjóðar eisini gisting fyri 900 krónur íroknað morgunmat.

Send ein teldupost til event@hotelforoyar.fo fyri at bíleggja ella ring 317500

Eisini ber til at bíleggja leskiligan jólamat heim við frá Hotel Føroyum.

VEL ÍMILLUM:

Jóladøgurða (2 ella 3 rættir)

Jólasjálvtøkuborð

Ræst kjöt

Eitt lokalt matupplivils

Gásadalsgarður bjóðar tær tað besta, ið Gásadalur hevur at bjóða uppá - í sjálvum sláturhúsinum

Aftur í ár bjóða Katrin og Pól Fagraklett til jólaborðhald í nýggju hølunum hjá Gásadalsgarði miðskeiðis í Gásadali.

Við framúrskarðarandi útsýninum yvir Sørvágsfjørð og Tindhólm er lagt upp til eitt minniligt kvøld, har føroysk matvøra er í miðdeplinum.

Talan er um eitt staðbundið matupplivils, tí rávørurnar til jólaborðhaldið eru næstan allar úr Gásadali.

Á matskránni eru brellbitar úr sjónum, kálvasteik og røst súpan. Kálvarnir og seyðurin eru úr Gásadali, og í grundini eta gestirnir í somu hølum, har kálva- og seyðakjøtið fæst til

høldar, tí matstovuhølini eru eisini góðkend sláturhøli.

Hølini eru innrættað soleiðis, at tað er skjótt at skifta millum matstovu og sláturhús, og hetta kemur væl við hjá Gásadalsgarði, sum eisini er virkin bóndagarður við 1 1/1 mörk av jørð í Líðarhaga.

Úr matskránni er tað ikki bert kríatúrið, ið hevur sín uppruna í Gásadali, tí garðurin bjóðar eisini upp á egin epli og egnar røtur til borðhaldið.

