

# Jólaboð Satt – heim í stofu

Verður í boði föstudaga og laugardaga frá 27. nóvember\*.  
Hægt er að sækja eftir kl. 15:00. Pantanir þurfa að berast eigi síðar en 15:00 daginn áður  
í síma 444 4050 / 444 4565 eða [satt@sattrestaurant.is](mailto:satt@sattrestaurant.is)

\*Dagsetningar í boði eru; 27. og 28. nóvember og 4. 5. 11. 12. 18. og 19. desember.

## Hátíðarmatseðill

### Súpa og brauð

Villigæsasúpa með kóngasveppum og kryddjurta rjóma (L), brauðkarfa (G,H), þeytt jólakryddaðsmjör (L)

### Kaldir forréttir

*Grafinn lax með sinnepssósu (L,SI)*  
*Reykt andabringa með döðlumauki og appelsínusalati*  
*Brauðþynnur(G) og Laufabrauð (G)*

### Dönsk purusteik

*Dönsk purusteik*  
*hasselback kartöflur og heimalagað rauðkál*  
*Waldorfsalat og villisveppasósa (L)*

### Eftirréttir

*Risalamande (L,H) með kirsuberjasósu og þriggja laga súkkulaðimousse*  
*(L,H)*

Þekktir ofnæmisvaldar 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)

### Leiðbeiningar

Allir réttirnir koma fulleldaðir og rétti í pappa-/plastbökkum má alls ekki að hita.  
Alla rétti í álbökkum má hita í ofni, 160°C í 10 mínútur.

**Villigæsasúpu** má hita upp ef þarf og leyfa að sjóða við vægan hita í 5 mínútur.

**Purusteik** má hita ofninn á 220°C, setja puru inn í ofninn og bakist í c.a. 20 mín. Gott er að setja ofninn á grill  
seinustu 3-5 mínúturnar til að fá góða puru á steikina

**Rauðkál og sykurbrúnaðar kartöflur** er hitað upp á vægum hita annað hvort í ofni eða í potti

**Waldorf salatið** er borið kalt fram

**Villisveppasósa** er hituð upp í potti við lágan hita þar til suða kemur upp, muna að hræra reglulega í.

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

Súpa  
Forréttir  
Aðalréttur  
Eftirréttir

**Verði ykkur að góðu**