

Goðar gjafir sem killa bragðlaukana

Klassískur

Hamborgarhyggur
Lambainnræleri - tvíreykt
Jólápate
Reykt andabringa
Pepperoni stubbar
Serrano hráskinka
Rauðlauksultu
Skógarberjasulta
Couer de Lion - mildur Brie
Carr's kex
Guylian súkkulaði

Verð kr. 11.995

Luxus kassi

Drottningaskinka
Kalkúnabringa í salvíusmjöri
Íslensk nautalund
Jólasalami
Jólápate m/bláberjasultu
Hreindýrapaté
Serrano hráskinka
Camembert Royal
Skógarberjasulta
Rauðlauksultu
Carr's kex
Guylian súkkulaði

Verð kr. 21.900

Jólabrunch

Beikon - þykkt skoríð
Sveitaskinka
Jólasalami
Brunch pylsur
Grafinn lax
Graflaxsósa
Eggjakökumix
Rækjusalat
Rauðlauksultu
Skógarberjasulta
Sætkartöflumix
Hlynsiróp
Castello hvítur - mildur Brie
Pönnukökumix
Jólakaffi

Verð kr. 8.995

Hátíðarkassi

Nautalundur
Lambainnræleri - tvíreykt
Hreindýrapate
Jólasalami
Jólápate
Trio Espanol Argal (hráskinka
og pylsur)
Skógarberjasulta
Jólayrja
Carr's kex

Verð kr. 16.995

Kassarnir eru
tilbúnar til afhendingar.
Láttu okkur sjá um málið...
sala@esja.is
Sími: 570 6640

Gleðileg jól



BITRUHÁLSI - 2 - 110 REYKJAVÍK - SÍMI: 570 6640 - sala@esja.is - esja.is



KJÖTBANKINN
FÁGMENNINGA

TILBÚÐ TIL ELDUNAR

WELLINGTON

BEEF
NAUSTASTEIK

Beint í ofnin

Innihaldslýsing:
Nautalundur (56%), hvítt, sveppir, laukur, vatn, steinselja, áfir, hert pálmaolla, rjómi, pálmaolla, áföduft, smjör, grískjöt (4%), salt, kartöflumjöl, kartöflusterkja, sojaprotéin, krydd, egg, sykurl, krydd ekstrakt, glukosasiróp, vatnsrófið malaprotéin, bragðefni, hunang, maltódestrín, ger.

Næringargildi í 100g:

| | |
|------------------------|-------------------|
| Orka | 846 kJ / 202 kcal |
| Orka | 9,8 g |
| Fita | 5,2 g |
| - þar af mettuð | 1,5 g |
| Kolvetni | 0,6 g |
| - þar af sykurtugundir | 1,3 g |
| Prótein | 13 g |
| Salt | 0,40 g |

Eldunarleiðbeiningar
Setjið í 200°C heitum ofni og bakið í u.p.b. 20 mín. eða þar til steikarmælir sýnir 54°C í kjarna. Takið steikina út og leyfið henni að hvíla í 20-25 mín. áður en hún er skorin.

Tilfoga að meðlæti:

Madeirasósa
Bræðið smjör á pönnu og steikið laukinn, bætið sðan sveppunum út í og áttið steikjast þar til þeir mykjast og hafa tekið fallegan lit. Takið þá þeir mykjast og hafa tekið fallegan lit. Takið þá sveppina til hliðar en bætið á pönnuna pipar, timlani og lárviðarlaufi. Þá fer rauðvín og madeira út á pönnuna og loks kjörsósa. Látið súðuna koma upp og setjið sveppina aftur út í. Að lokum er rjóminn settur saman við allt hrært vel saman og hitað. Berið fram með kjötinu.

Gott er að hafa ofnbakaðar kartöflur og salat með.

FRYSTIVARA -18°C

IS A297 EFTA

Frameiðandi: Esja-Gæðafæði - Bitruhálsi 2 - 110 Rvk - S. 570 6640 - www.esja.is

Tilvalin jólagjöf