

# AFMÆLISÁRIÐ 2012

## MÚLAKAFFI 50 ÁRA

Þjóðleg íslensk matarmenning er okkur í blóð borin enda hefur Múlakaffi selt þorramat í bráðum hálfu öld. Það er ekki að ósekju sem Múlakaffi er nefnt konungur þorrans og kappkostum við að standa undir þeirri nafnbót. Múlakaffi hefur ávallt verið í fararbroddi við þróun þorramatar og þjónustu honum tengdri.

Nú sem fyrr er allur okkar súrmatur lagaður í Múlakaffi þar sem eingöngu er notast við íslenska mjólkurmysu og hefðbundnar íslenskar aðferðir. Þorrameistararnir okkar hefja súrvinnslu snemma á haustin, gefa sér góðan tíma og leggja alúð í framleiðsluna.

### Okkar landsfrægu hjónabakkar og þorratrog henta vel fyrir stóra og smáa hópa

- ★ Hangikjöt, kartöflur, uppstúfur
- ★ Svið, rófustappa, ný sviðasulta
- ★ Soðið saltkjöt, kartöflumús
- ★ Síldarsalöt
- ★ Lifrarpylsa, blóðmör
- ★ Hrútsþungar, súr sviðasulta, lundabaggar, bringukollar, súr hvalur

- ★ Rúgbrauð, flatbrauð
- ★ Harðfiskur, hákarl ...

... og annað sem tíðkast í öndvegisþorrablótum.



ÞORRINN HEFST 20. JANÚAR - PANTIÐ TÍMANLEGA!

Sími 553 7737 | [www.mulakaffi.is](http://www.mulakaffi.is) | [mulakaffi@mulakaffi.is](mailto:mulakaffi@mulakaffi.is)