



## Fermingar matseðlar frá Soho Catering

2017

Lágmarksfjöldi í heildar pakka eru 60 gestir

Fyrir staka rétti 30 skammtar

Fyrir brauð og kökur 1 st

Akstur og borðbúnaður er ekki innifalin, en veitingarnar koma á fötum sem hægt er aðframreiða veitingarnar á

Akstur pr veislu kr 5000,- sent og sótt

Sjá einnig á [www.soho.is](http://www.soho.is)

<http://www.soho.is/matarveislur/tapas-og-smarettir/>

## Matarhlaðborð no 1

### Forréttir

- Núðlu salat með tigrisrækjum grænmeti sesam og teriaky
- Ferskt garðsalat með melonu, grænmeti, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum og miðausturlanda og cesar dressingu
- Laxa salat með engifer, soja og lime
- Hráskínka, áleggspylsur og ostar
- Blandað heimabakað brauð, rautt pesto, hummus og smjör

### Aðalréttir

- Ofnsteikt lambalæri með kryddjurtum og Bérnaise sósu
- Kalkúna bringa með Amerískri brauð og hnetu fyllingu og rjóma sveppasósu

### Meðlæti

- Heitt kartöflusalat með sætum kartöflum, smælki með helling af miðjarðarhafs grænmeti olífuolíu og kryddjurtum
- Gratineraðar kartöflur í hvítlauks rjóma og osti.

### Fermingarterta "Bók" innifalin ( ef ekki - kr 300 )

- Súkkulaði og ástríðu-ávaxta með perum
- Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreiddar með vanillusósu

Kr 4,900 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Kokkur með þegar gestafjöldi fer yfir 70 manns

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +kr 300 ( takmarkað til ) ef þú pantar veisluna hjá mér [orn@soho.is](mailto:orn@soho.is)



## Fermingarveisla no 2



### Forréttur

- Ítölsk grænmetissúpa með rifnum osti og crouton
- Heimabakað Blandað brauð, rautt pestó og smjör

### AÐALRÉTTIR

- Lambalæri með kryddjurtum og sítrónu , Béarnaise sósa
- Tex mex kjúkingur með hrísgrjónum og tex mex BBQ sósu
- Gratineraðar kartöflur,
- Rótargrænmeti
- Ferskt garðsalat með melonu, grænmeti, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum og miðausturlanda og cesar dressir
- 



### Fermingarterta "Bók" innifalin ( ef ekki - kr 300 )

- Súkkulaði og ástríðu-ávaxta með perum
- eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með vanillusósu

Sent heim til ykkar eða veislusalinn.

kr 4,300 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +kr 300 ( takmarkað til ) ef þú pantar veisluna hjá mér [orn@soho.is](mailto:orn@soho.is)

## Fermingarveisla no 3

### AÐALRÉTTIR

- Lamba pottréttur í rjóma papriku bacon sósu
- Tex mex kjúkingur með hrísgrjónum og tex mex BBQ sósu
- Kartöflumousse
- Kryddgrjón
- Ferskt garðsalat með melonu, grænmeti, feta osti, ristuðum fræjum, brauðteningum og miðausturlanda og cesar dressir
- Hvítauksbrauð og rautt pestó

### Fermingarterta innifalin ( ef ekki - kr 300 )

- Súkkulaði og ástríðu-ávaxta með perum
- eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með vanillusósu

Sent heim til ykkar eða veislusalinn.

kr 3,100 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +kr 200 ( takmarkað til ) ef þú pantar veisluna hjá mér [orn@soho.is](mailto:orn@soho.is)

## Fermingarveisla no 3

### Smáréttar matarhlaðborð allir réttir framreiddir í einu

- Djúpsteiktar rækjur með sætri chili sósu
- Kjúklinga pottréttur satay með cous cous
- Tex mex kjúklinga réttur með kryddgrjónum
- Skínku pasta réttur með grænmeti sólpurkuðum tómát og osti( heitur )
- Ferskt garðsalat með melonu, grænmeti, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum og miðausturlanda og cesar dressingu
- Hvítlauksbrauð með rauðu pestó

### Fermingarterta "Bók" innifalin ( ef ekki - kr 300 )

- Súkkulaði og ástríðu-ávaxta með perum
- eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með vanillusósu

Sent heim til ykkar eða veislusalinn, við aðstoðum við að stilla upp hlaðborðinu

kr 3,400 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +kr 300 ( takmarkað til ) ef þú pantar veisluna hjá mér [orn@soho.is](mailto:orn@soho.is)

## **FERMINGAR- Kaffi-HLAÐBORÐ 2017**

### **Tertur**

- Súkkulaði og ástríðuávaxtamousse terta (fermingarterta)
- Púðursykurs marengs terta "Draumaterta"
- Snickers terta
- Bláberja og sítrónu osta terta

### **Heitir réttir**

- Brauðréttur með skínu, camembert og aspás
- Brauðréttur með pepperoni, pestó, sólþurkuðum tómát og ferskum mozarella
- Epala crunch / bakaðir eplabitar, kanill, vanilla með þeyttum rjóma (best ef hægt er að baka á staðnum)

### **Brauð**

- Brouchetta með bökuðum tómát, spínati og rauðu pestó
- Litlar samlokur með beikoni, kalkún tómát og pestó
- Brauðterta með rækjusalati

### **Kökur**

- Skúffukaka
- Gulrótar kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 2,900 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +300 kr (takmarkað til) ef þú pantar veisluna hjá mér [orn@soho.is](mailto:orn@soho.is)

## Súpuveisla miðað við 0,5L pr mann

Venjulega dagar 3-4 dl pr mann, ef þið eruð sjálf með eithvað ma panta fyrir aðeins færri

Lágmarkspöntun 10L ( hægt að fá afhent degi áður )

Framreiddar með 3 tegundum af heimabökuðu brauði rauðu pestó og smjöri

( ef ekki brauð og pestó þá - 200 kr pr mann)

Súpupottar fylgja með meðan byrgðir endast , takmarkað magn til

### Hefðbundnar veloute súpur ( uppbakaðar) pr 0,5L

Aspas - sveppa - blómkáls - tómat - Grænmetis kr 750 pr 0,5L

### Mauksúpur ( grænmeti, kartöflur, hrísgrjón til að þykkja ) bættar með rjóma

Blaðlauks og kartöflusúpa með baconi kr 850 pr 0,5L

Ítölsk tómat súpa kr 850 pr 0,5L

### Matarmiklar kjötsúpur pr 0,5L

1. Indversk kjúklingasúpa með hrúgu af grænmeti kartöflum,  
karrí og lemmongrass Kr 1500 pr 0,5L
2. Mexíkósk kjúklingasúpa með grænmeti,  
Með chips, sýrðum og rifnum osti kr 1500 pr 0,5L  
kr 300 pr man
3. Lamba goullas súpa / bætt með rjóma kr 1500 pr 0,5L
4. Lamba kjötsúpa kr 1500 pr 0,5L
  
5. Sjávarréttarsúpa með karrí og koníaki kr 1650 pr 0,5L
6. Humarsúpa kr 1790 pr 0,5L

Staðfestingargjald 25%

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +150kr ( takmarkað til ) ef þú pantar veisluna hjá mér

[orn@soho.is](mailto:orn@soho.is)

## Annað meðlæti og stakar tertur

Stakar tertur 12 manna	kr 4,500
Konfekt - Bayles- Drama- snickers	
Fermingarterta 40 manna (dugar fyrir 60-80)	kr 18,000,-
Pakin með súkkulað eða brúðarmassa (hvít)	
Getur einnig verið þakin tertu geli (eins og ostaterta „ódyrari“)	kr 15,000

1. Döðlubotn, Súkkulaði mousse svampbotn brúðarmassi
2. Döðlubotn Passion og súkkulaði mousse (bavarian) ,svampbotn brúðarmassi
3. Döðlubotn Nougga og bayles mousse, svampbotn , brúðarmassi

Passion og súkkulaði mousse með perum / þakin hlaupi	kr 16,000,-
--	-------------

### Ístertur

Eins og fermingartertur , klæddar brúðamassa og skreyttar Bragð ; td	kr 18,000,-
Súkkulað, konfekt , dime, orios og kökudeig, m&m svo eitthvað sé nefnt	

## Brauð og meðlæti ( allt heimalgað )

Heimabakað súrdeigsbrauð 8-900g (deig vikt) (fyrir 15 gesti)	kr 750 pr st
--	--------------

- Með sólþurkuðum tómötum,
- Grófkorna með apríkósum, rúsínum og fræjum,
- Hvítt ítalskt

Grænt og rautt Pesto 480-500g	kr 1,700,-
-------------------------------	------------

### Sósur pr Líter (lágmark 1,L)

Rjómasósu villisveppa , pipar , sveppa	kr 2,500,-
Dökkar , villisveppa madeira, rauðvíns, Chateaubriande	kr 2,500,-
Bérnaise	kr 2,500

Karföflu gratin ( tilbúið í ofninn ) pr kg	kr 1200,-
Sætar kartöflur ( country style , tilb í ofninn ) pr kg	kr 1200,-