

Brúðkaup frá Soho Catering Mars 2018- út febrúar 2019

Best er að hittast og fara yfir þær hugmyndir sem þið hafið og hvernig best er að framreiða veitingarnar, Einnig til að koma á persónulegri tengingu, skemmtilegra fyrir báða aðila.

Matseðilinn verður að miðast við aðstæður á staðnum.

Ef við þekkjum ekki veislusalinn kynnum við okkur hann áður, komum með þau áhöld og tæki sem til þarf, svo framalega að aðstæður leyfa.

Allir matseðlar miðast við lágmarksfjölda 80.manns hægt að afgreiða fyrir færri en þá breytist verðið.

Soho Catering

Höfum mikla reynslu við afgreiðslu og undirbúning brúðkaupa. Vinnum náið með brúðhjónum og skipuleggjendum, þjóðum ennfremur uppá ráðleggingar.

Soho Catering sendir veislur svotil hvert á land sem er. Við erum staðsett í Reykjanesbæ en það hefur ekki hindrað okkur með að vera með veislur svo til út um allt land td við Seljarlandsfoss, Búrfellsvirkjun, Kjósinni, Akranesi, Snæfellsnesi og víðar.

80% af okkar viðskiptum eru á stór Reykjavíkursvæðinu.

Kaup og kjör

Aukakostnaður getur komið ef um langar eða margar ferðir þarf að fara vegna veislu, samanber auka fundir, skuti með borðbúnað eða annan búnað, látið verður vita af því þegar stefnir í það. Þjónusta / Þjónar eru ekki innifalin í matarverði né skreytingar. Rukkað er aukalega fyrir það sem tapast eða brotnar af búnaði.

Staðfestingargjald 50,000 við staðfestingu,rest gerð upp í vikunni eftir brúðkaup hægt er að skipta upp greislum á kreditkort

Afhending á veitingum

Við komum yfirleitt með matinn, stillum upp veitingum og erum á staðnum **þegar þess þarf við** samanber að skera fyrir, skammta á diska og þessháttar. Allur matur kemur í þeim búnaði að hægt er að setja beint á borðið, passa verðu uppá að hann skili sér til baka, ekki er nauðsynlegt að þrifa búnaðinn en gott er að skola af.

Þá oft kynnum við einnig matseðilinn sé þess óskað og fyllum á borðið í samvinnu við þjóna eða starfsfólkið á staðnum. Búnaður sem ekki fer með starfsmönnum samdægurs er sóttur eða skilað af veisluhaldara næsta dag. Eðlilegt magna af afgangum er skildið eftir á staðnum eftir ef kælipláss leyfir. Afgangar eru á ábyrgð brúðhjóna eftir að starfsmenn Soho eru farnir, Okkur er mjög illa við að skilja veitingar eftir því við vitum allrei hvernig þeir eru meðhöndlaðir eftir að við förum smbr kælingu og upphitun. Við getum tekið allt með okkur til baka og þið sótt næsta dag til okkar.

Dúkar og servéttur

Mælum með að hafa samband við dúkaleigur og þvotthús fá að skoða og gera verðsamanburð og fá tilboð. Fá að skila því sem ekki er notað (endurgreitt)

Starfsfólk.

Við getum útvegað þjóna, aðstoðarfólk, dyraverði og barþjóna.

Við miðum við 1 þjón pr 25-30 gesti miðað við matarveislur, standandi smáréttaveislur 1 þjón pr 40-50 gesti í stærri veislum yfir 100 manns getur verið hagkvæmara að fá einhvern í uppvaksið á meðan mesta álagið er.

Búnaður

Eigum til eða getum útvegað svo til allan borðbúnað, kertastjaka og þh. Einnig tæki til að halda heitu, elda og framreiða matinn á.

Eigum til allan búnað til að halda veislu í svo til hvaða útihúsi á landinu, sbr gas ofna, gas djúpsteikingarpott og hitaskápa fyrir 220w. Borðbúnaður er tekinn þá óhrein til baka. Kostnaður 250 - 600 kr pr mann, greitt er aukalega fyrir það sem tapast eða brotnar.

Drykkjaföng

Ráðleggjum ykkur varðandi magn á drykkjarföngum einnig komum ykkur í samband við byrgja til að fá smakk og heildarlausn. www.mekka.is Sævar

Magn sem virkar fyrir móttöku og mat og eitthvað framm á kvöldið

Miðað við 100 manns

1 Léttvín (6 glös) 4-5 gestir	20 flöskur
1 hvítvín (5 glös) 4 gestir	25-30flöskur
1 rauðvín (4-5 glös) 2 gestir	50 flöskur
2 litlir bjórar	150-200

Bókun á veislusal

Mælum með nokkrum sölum, (sjá á öftustu síðu)sem við fáum að koma með veitingar í, margir salir eru tengdir ákveðnum veislupjónustum (einkaleyfi) stundum leyfa þeir öðrum að koma inn en yfirleitt ekki.

Þegar salur er leigður er mikilvægt að eftirfarandi komi fram (fá það skriflegt)

1. Verð og hvað er innifalið í því?
2. Hvað tekur salurinn marga?
3. Uppstilling á sal fá teikningar og tillögur frá salarhaldara,
4. Frágangur , Þrif
5. Tímasetningar (þarf að borga fyrir aukadag, hvenær fáíð þið salinn hvenær þarf að vera búíð að skila og hvernig)
6. Leyfi á salnum, vínveitingaleyfi , afgreiðsluleyfi má koma með mat frá veislupjónustu
7. Má koma með áfengi , er tekið tappagjald?
8. Hljóðkerfi, mikrafónar, statif, ræðupúlt geislaspilari, skjávarpi,
9. Lýsing fyrir svið
10. Eldhúsaðstaða, hellur, ofn heimilis/iðnaðar kæli, frystir, klakavél
11. Salerni hvernig eru þau,
12. Hvar má skreyta og þá hvað mikið
13. Fylgir starfsfólk með og hvert er þeirra verksvið? Er það innifalið eða greiðist það aukalega og þá hvað mikið með vsk?
14. Upplýsingar um borðbúnað, stóla og borð **magntölur** af öllu

Matseðill no1. Hlaðborð

Mest seldi matseðillinn frá uphafi

Forréttir af hlaðborði

Eða útbúnir sem smáréttir með fordrykk / standandi þemi

- Hunangs og koníaks marineraður **lax** með piparrótar dill sósu
- Heitreyktur sinnepssmurður **lax** á arabísku cous cous salati
- Létt grilluð **hrefna** með híðishrísgrjóna salati með engifer og appelsínu
 - **Humarsúpu smakk** í staupi (í hitabrusum með pumpu og staup með)
- **Parmaskínka**, melóna, klettasalat, jarðarber , ferskur rifinn parmesan ostur (framreitt í boxum)
- **Soho** salat, úrval af garðsalati, sólpurruðum tómötum, fetaosti, brauðteningum, ristuum fræjum, tortilla chips og fl. miðausturlanda dressing og cesar dressing
 - Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto og brauðolíu

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri "bread stuffing" brauð sellery og laukur, salvía og krydd, framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bérnaise
- Innbökuð **nautalund** Wellington (getur ekki verið klassískara og flottara, eðal nautalundir, með sveppamauki í smjördegi)

Meðlæti.

Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**

Kartöflu gratin í hvítlauks rjóma

Rótargrænmeti

Amerísk brauð og pecan stuffing

Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

- Restin af forréttunum og salat látið halda sér út borðhaldið..

Verð pr mann kr. 5,890 pr mann

Ábætisréttir eða Brúðarterta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðill um brúðartertur)

Matseðill no 2.

Einn forréttur í boði

framreiddur á diskum en aðalréttur og ábættir af hlaðborði

Forréttir

1. **Kjúklinga** salat með stökku garðsalati, teriyaki marineruðum kjúkling í miðaustralanda dressing
2. **Ítalskur diskur Parmaskínka**, melóna og klettasalat með rifnum parmesan osti og ítalskt **tómat** salat með ferskum **Mozzarella** og basil
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepssmurður **lax** og hunangs og koníaksmarinerður lax með salati og piparrótarsósu
4. **Grafin Nautalund** með marineruðum svepp, Parmaskínka og melóna ferskt salat
5. **Sjávarréttar eða Humarsúpa**

Hafi brúðhjónin sérstakar óskir, endilega látið okkur vita ..

Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto og brauðolíu (sett á hvert borð í salnum)

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hægeldaður piparkryddaður nautahryggur
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bérnaise
- Steiktir **saltfiskshnakkar** í tómat möndlusósu með beikoni, rúsinum og gænmeti að hætti Cataloniu búa

Meðlæti.

- **Cesar salat** ; úrval af garðsalati með parmesan osti, hvítlauks dressingu, fetaosti sólþurrkuðum tómötum, ristudum fræjum og brauðteningum
- Grillað miðjarðarhafs grænmeti með spinati, sherrytómötum og balsamic
 - **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Kartöflumousse úr sætum kartöflum mais og grænum banum

Verð pr mann kr. 5,590 pr mann

Ábættisréttir eða Brúðarterta ekki innifalin í verði
(sjá annarsstaðar hér fyrir neðan)

Matseðill no 3

5 tapasréttir/smakk á litlum fötum settir á borð gestanna

Ath. aðstaða á staðnum þarf að vera góð, lágmark 1 þjónn pr 25 gesti.

Borðhald getur tekið allt að 3 tíma með þessari útfærslu sem er mjög gott ef ekki er mikið um skemmtiatriði..

1. Bruschetta með **Tómatsalati**, tómatur, klettasalat, ferskur mozzarella og basil
2. Laxasalat á bruschettu
3. Heitreyktur sinnepssmurður **lax** með arabísku kús kús salati
4. Létt grilluð **hrefna** með hídishrísgrjóna salati "á fati "
5. **Parmaskínka**, melóna, klettasalat, parmesanostur og jarðarber. "box"
6. **Humarsúpa** og humarspjóti "í bolla eða glasi

Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto og brauðolíu (sett á hvert borð í salnum)

AÐALRÉTTIR

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**

Framreidd með Amerískri "bread stuffing" brauð sellery og laukur, salvía og krydd, framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu

- Innbökuð nautalund Wellington
- Ef brúðhjón hafa áhuga á að hafa einhverja aðra aðalrétti sakar ekki að spyrja

Meðlæti.

- Garðsalat með sólþurkuðum tómötum og olíu dressingu
 - Hunangs engifer og rosemarine -gljádár **gulrætur**
 - **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Kartöflumousse úr sætum kartöflum með mais og grænum baunum

Verð pr mann kr. 6,290 pr mann

Ábætisréttir eða Brúðarterta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðartertur)

Matseðill no 4

Tapas og smáréttar veisla sitjandi og/eða standandi borðhald
veljið ca 16 tegundir (ath 2 bls)- Allir réttir framreiddir á sama tíma

Ávaxta og grænmetisbakki með ídifu með fordrykknum

*Veljið annanhvorn réttin úr sama hráefni

Grænmetisréttir

1. Fylltir **sveppahattar** með hvítlauksosti í villisveppa sósu
2. Black bean Quesedillas
3. Bauna og sætkartöflu miniburger
4. Litlar grænmetis **pitur** með hnetubuffi
5. **Núðlusalat** með miðausturlanda dressingu og kashew hnetum
6. **Soho salat**, úrval af garðsalati,ristuðum fræjum, tortilla chips, miðausturlanda dressing og sætkartöflu chips

Sjávarréttir

1. **Skelfisksspjót** Humar-tígristrækja og hörpuskel
2. *Djúpsteiktar stórar **rækjur** í bjórdegi með sætri chillisósu
3. *Marineraðar **tígristrækjur** í plómusósu með grænmeti
4. ****Saltfiskbollur** í tómat maukssósu með basil
5. ****Saltfiskhnakkar** með ansjósum í tómat mauki með olífum, paprika, lauk, möndlum og rúsínum að hætti kataloniu búa
6. **Sushi** rúllur 2 teg. með tilheyrandi (fat)
7. Heitreyktur **lax** með arabísku cous cous salati (box eð fat)
8. ***Hunangs og koníaksmarineraður **lax** með wasapi rjóma og dilli (fat)
9. *****Laxatartar** með blinis, söxuðum rauðlauk og sýrðum rjóma (fat)
10. **Humarsúpa** í staupi, (í hitabrúsa og gestir fá sér staup og súpu)

Meðlæti (innifalið ekki talið með)

- Heitt kartöflusalat með sætum kartöflum, smælki, province grænmeti og krydd
 - Indverskur hrísgrjónaréttur með grænmeti
 - Úrval af súrdeigsbrauði, pesto, og brauðolíu

Kjöt

Allir réttir framreiddir á fötum (mest 5 réttir)

1. Léttgrilluð **hrefna** á hiðisgrjónasalati appelsínu og engifer
2. * Roast beef Dijon með Bérnaise, grilluðu grænmeti og gráðaosti
3. ***Nautalundir** "litlir bitar" á spjóti með Bérnaise eða piparsósu
4. Kryddjurtamarineraðar **lambalundir** á spjóti með kryddjurtarsósu
5. Satay **kjúklingur** á spjóti með cous cous
6. Ítalskar heimalagaðar **kjötbollur** í tómat pasta sósu
7. Indverskur **kjúklingaréttur** í kokos með apríkósum, döðlum og cashew hnetum

Sætt / Brúðarterta

Sjá sér matseðil um brúðartertur ekki innifalin

Verð pr mann kr 5,490

Grænmetisréttar matseðill frá Soho Catering

Grænmetisréttir + þeir grænmetisréttir og brauð sem eru af hlaðborði

1. Mexíkóskt vefja með grænmetisfyllingu baunum hrísgrjónum salati chips og salsa
2. Bauna og sætkartöflu burger með salsa , lárperu mauki , salati og krydduðum hrísgrjónum
3. Indverskur grænmetisréttur Korma með kokos hrísgrjónum, ávaxta chutney og salati
4. Steiktar núðlur með ristudum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti
5. Miðjarðarhafs salat með ostum, ávöxtum, og fullt af grænmeti, tortilla chips og olíudressingu
6. Grænmetis lasagna og salat

Við þurfum að fá að vita tímanlega með allar sérþarfir og reynum við eftir bestu getu og vitund að uppfylla þær kröfur.

Á þetta sérstaklega við um ofnæmi sbr hnetur, glutein, mjólkurvörur og þh

Nánar um grænmetisfæði má lesa hér

<http://www.visindavefur.is/svar.php?id=438+>

Kaffi veitingar
Lágmarksfjöldi eru 80 manns

Tertur

- Súkkulaði og ástríðuánvaxtamousse með perum og döðlubotni
 - Púðursykurs marengs terta "Draumaterta"
 - Snickers terta
 - Bláberja og sítrónu osta terta

Heitir réttir

- Brauðréttur með skínu, camembert og aspás
- Brauðréttur með pepperoni, sólpurkuðum tómát og ferskum mozarella
- Epala crunch / bakaðir eplabitar, kanill, vanilla með þeyttum rjóma

Brauð

- Brouchetta með bökuðum tómát, spínati og rauðu pesto
 - Brouchetta með laxi og piparrótrarrjóma
 - Flatkökur með hangikjöti
 - Brauðterta með rækjusalati (eða eigin vali)

Kökur

- Skúffukaka
- Gulrótar krydd kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 3,500 pr mann

Brúðartertur

Kr 490 pr mann

Hægt er að hafa terturnar hringlóttar eða ferkantaðar

1. Frönsk súkkulaði mousse

Döðlu botn og svamp toppur , súkkulaði mousse með perum, þakin með ganach skreytt með ferskum berjum súkkulaði vindlum.

2. Frönsk súkkulaði terta með salthnetum og rúsinum í Grand marnier

Blaut í miðjunni, skreytt með ferskum berjum með grand marnier sósu og rjóma

3. Volg döðlu-súkkulaði kaka

Hituð upp á staðnum með volgri karamellusósu, berjum og vanillúis

4. Súkkulaði og passion fruit

Döðlu botn, svamptoppur súkkulaði mousse með perum,og passion fruit mousse (tvö lög) toppuð með hlaupi skreytt ferskum berjum

5. Bayles og Nougga mousse

Döðlubotn og svamptoppur, bayles og Nougga mousse (tvö lög) þakin með brúðar massa framreidd með berjasósu

6. Pavoila Ítölsk

Marengs tera með rjóma og fullt af ferskum berjum og ávöxtum

Myndir/áhöld



Pavoila



Súkkul mousse



Frönsk eða Sacher



Brúðartetu standur



Kampavins – Bollu
brunnur



Súkkulaði brunnur



Libbey vínglós



18/10 hnífapör



Grill



Salir sem má koma með veitingar í og mælum með (að sjálfsögðu eru fleirri til)

	Fj ca	Sími	tengiliður
Rnb			
Samkomuhúsið Sandgerði	140		
Frímúrarasalurinn Rnb	120		
Hljómahöllin / stapinn Rnb	450		
Hafnarfjarðarsvæðið			
Haukahúsið Ásvöllum	160		
Turninn Firðinum Hafnarfj	130		
Sjónarhóll Fh salur	140		
Garðarholt Álftanesi	120		
Safnaðarheimilið Hfj.kirkja	160		
Kópavogur			
Gler salur Salarhverfi	140		
Gala salur Smiðjuvegur	120		
Safnaðarheimili Kópavogskirkja	120		
Kiwanissalur Smiðjuvegur	?		
Reykjavík			
Fram heimilið Safamýri	180		
Valsheimilið (árstíðabundið)	200+		
Þróttaraheimilið Laugardal	120		
Flugvirkjasalurinn Borgartúni	100		
Kjarvalsstaðir			
Oddfellow salur Vonarstræti	120		
Rafveituheimilið Elliðarárdal	100	(aðeins félagsmenn/starfsmenn)	
Sjálfsstæðissalur Seltjarnarnes ?			
Öll safnaðarheimili, smbr Háteigskirkja, Seljakirkja, Seltjarnarnesskirkja og fl			

Brúðkaup x & x
Upplýsingar um veislu

Sal
Dags

Athöfn hvar

Kl

Gestir kl

brhj kl

Ca Fjöldi

Kaupandi

Heimilisfang

kt

Matseðill

Þjónusta ?

Borðbúnaður ?

Fundur haldinn
Greiðsluplan