

Fermingar matseðlar frá Soho Catering 2018

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 , hægt er að leiga borðbúnað, getum einnig útvegað þjónustu fólk

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
- Heitreyktur lax með tartarsósu
- Hráskínka , áleggspylsur og ostar
- Blandað heimabakað brauð, rautt pesto og smjör

Aðalréttir

- Ofnsteikt lambalæri með kryddjurtum og Béarnaise 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.

Kr 4,900 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Kokkur með þegar gestafjöldi fer yfir 70 manns

Fermingarveisla no 2

Forréttur

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

AÐALRÉTTIR

- Lambalæri með kryddjurtum og sítrónu , Bérnaise 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 dressingu

Sent heim til ykkar eða veislusalinn.

kr 4,300 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

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, ristudum fræjum, brauðteningum og miðausturlanda og cesar dressingu
- Hvítauksbrauð og rautt pestó

kr 2,900 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Fermingarveisla no 4



Létt matarhlaðborð

- Ferskt garðsalat með melonu, grænmeti, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum og miðausturlanda og cesar dressingu
- Djúpsteiktar rækjur með sætri chili sósu
- Hnetusteik með salsa og hrísgrjónum
- Kjúklingaspjót með satay
- Kjúklingur í mildri karrý sósu með kokos
- Skínku pasta réttur með grænmeti sólpurkuðum tómat og osti(heitur)
- Hvítlauksbrauð með rauðu pestó

Sent heim til ykkar eða veislusalinn.

kr 3,400 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

FERMINGAR- Kaffi-HLAÐBORD 2018

Tertur

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

Heitir réttir

- Brauðréttur með skínu, camembert og aspas **eða**
- 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

- Broushetta með klettsalati, höfðingja, rífsbrejasultu og jarðarberi
- Litlar samlokur Blt úr súrdeigsbrauði
- Brauðterta með rækjusalati

Kökur

- Skúffukaka
- Gulrótar kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 2,900 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-

Súpuveisla miðað við 0,5L pr mann

Venjulega dagar 3-4 dl pr mann, ef þið eruð sjálf með eitthvað 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

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

Blaðlauks og kartöflusúpa með baconi kr 850

Ítölsk tómatasúpa kr 850

Matarmiklar kjötsúpur pr 0,5L

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

Staðfestingargjald 25%

Öll verð án þjónustu og sal.. ath, er með borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.. +150kr-300 kr (takmarkað til) ef þú pantar veisluna hjá mér orn@soho.is

Pottréttaveisla

Velja má 2 pottrétti þegar komið er yfir 60.manns

Kjúklinga eða grísa pottréttur kr 1800 pr mann

- ✓ Í kókos karrí ,mangó chutney, ananas, og grænmeti
- ✓ Arabískur með grænmeti, aprikósum, döðlum
- ✓ Í súrsætri sósu með grænmeti og ananas
- ✓ Í rjóma paprikusósu með grænmeti
- ✓ Í piparsveppasósu

Lamba pottréttur kr 1900 pr mann

- í mildri paprikusósu með beikoni sveppum og papriku
- Í piparsósu með sveppum, lauk og grænmeti + 100 kr
- Ungverskt rjóma Goullas
- Sem villibráð í villibráða sósu með gráðosti og rifsberjahlaupi

Nauta pottréttur kr 2100 pr mann

- Stroganoff með sveppum í rjómasósu +100kr
- Í mildri piparsósu með sveppum lauk og grænmeti + 100 kr
- Í mildri chili sósu "Mole" bætttri með kanil, negul og súkkulaði "Mexikó"
- Í suðuramerískri sósu með svörtum baunum

Grænmetis kr 1800 pr mann

- Arabískur kjúklingabaunaréttur með tómat, cumen og koriender
- Suðuramerískur með grænmeti, svörtum baunum
- Mexíkóskur með baunum, hveiti tortillum, ostasósu og sýrðum rjóma
- Ítalskur með grilluðu grænmeti, sherrytómat, basil og parmesan

Meðlæti Veljið salat, brauð og kartöflur eða hrísgrjón fylgir með (3 atriði)

- Ferskt blandað salat með úrvali og dressingar
- Franskar sætar sveitakartöflur með provance grænmeti olífuolíu og kryddi
- Kartöflu mousse
- Hrisgrjón með grænmeti / kryddgrjón eða/ hvít grjón
- Hvítlauksbrauð eða blandað brauð

Annað meðlæti og stakar tertur

Stakar tertur 12 manna

kr 4,900

Konfekt - Bayles- Drauma- snickers

Fermingarterta 40 manna (dugar fyrir 60-80)

kr 18,000,-

Þakin með súkkulað eða brúðarmassa (hvít)

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 fermingatertur , klæddar brúðamassa og skreyttar kr 18,000,-
Bragð ; td

Súkkulað, konfekt , dime, orios og kökudeig, m&m svo eitthvað sé nefnt

Brauð og meðlæti (allt heimalgað)

Heimabakað súrdeigsbrauð 850g (deig vikt) (fyrir 15 gesti) kr 750 pr st

- Með sólþurkuðum tómötum,
- Grófkorna með apríkósum, rúsínnum 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, Chateubriande 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,-

Sykurbrúnaðar kartöflur pr kg kr 700