

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Nafn

Staðsetning

Dags

áætlaður fjöldi ___ px

Gestir kl * matur kæmi á svipuðum tíma eða 30 mín áður

[Hafa samband eða Pantu](#) **haltu ctrl takkanum niðri og smelltu á textann**

Matseðill no 1

Smáréttir / tapas í forrétt

Soho salat með miðausturlanda dressingu

Heitreiktur lax með cous cous og piparrótarsósu

Djúpsteiktur humar með teriykai og chili majo

Parmaskínka og melónu salat með basil olíu og parmesan osti

Capresso salat á spjóti

Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör

Aðalréttur

Nautalund (litlar steikur) Lamba fille með Búrgundarsósu (rauðvínssósa, gljádur smálaukur, sveppur og bacon)

Rótar og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur,og gratineraðar kartöflur.

Eða í staðin fyrir naut og lamb, Innbökuð nautalund wellington, þið bakið og skerið fyrir á staðnum +300 kr pr mann Sama meðlæti

Ábætir veljið einn (1)

Volg (þið hitið upp) Döðlu súkkulaðiterta með karamellusósu og vanilluís +200 kr

Passion og súkkulaði mousse terta með vanillusósu

Irish coffee mousse með makkarónum og vel af whisky framreidd í glösum

Frönsk súkkulaðiterta með vanillusósu og berjum

Súkkulaði mousse terta með vanillusósum og berjum

Blandaður smáköku bakki

Kr 6,500 pr mann

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinntil baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að ponta [Hafa samband eða Pantu](#)

Matseðill 2 Smáréttir / Tapas í forrétt

[Hafa samband / Pantu](#)

Soho salat með miðausturlanda dressingu
Asískt Laxa salat með lime, engifer og piparrót
Steiktar tígrisrækjur með chili og hvítlauk
Fylltir sveppahattar með hvítlaukssmjöri
Pipar og koníaks grafin nautalund með sinnepskremi á brouschettu
Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör

Aðalréttur

Grillað ær fille Bourguignonne (gljáður smálaukur, sveppir og bacon í rauðvínssósu)
Kalkúnabringa með Amerískri brauð stuffingu og rjóma villisveppasósu Rótar og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur, og gratineraðar kartöflur.

Ábættir veljið einn (1)

Volg (þið hitið upp) Döðlu súkkulaðiterta með karamellusósu og vanilluís +200 kr
Passion og súkkulaði mousse terta með vanillusósu
Irish coffee mousse með makkarónum og vel af whisky framreidd í glösum
Frönsk súkkulaðiterta með vanillusósu og berjum
Súkkulaði mousse terta með vanillusósum og berjum
Blandaður smáköku bakki

Kr 5,900 pr mann

Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinntil baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að ponta [Hafa samband eða Pantu](#)

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Matseðill 3

[Hafa samband / Panta](#)

Veljið einn (1) forrétt

1. Soho salat
2. Cesar salat
3. Sjávarréttar
4. Humarsúpa

Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör

Aðalréttur (má sleppa öðrum aðalréttinum)

Kryddjurta marinerað lambalæri Bérnaise

Kalkúnabringa með Amerískri brauð stuffingu og rjómaavillisveppasósu

Rótar og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur, og gratineraðar kartöflur.

Ábætir veljið einn (1)

Volg (þið hitið upp) Döðlu súkkulaðiterta með karamellusósu og vanillús +200 kr

Passion og súkkulaði mousse terta með vanillusósu

Irish coffee mousse með makkarónum og vel af whisky framreidd í glösum

Frönsk súkkulaðiterta með vanillusósu og berjum

Súkkulaði mousse terta með vanillusósum og berjum

Blandaður smáköku bakki

Kr 4,900 pr mann

Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinn til baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að ponta [Hafa samband eða Panta](#)

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum,
salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Matseðill 4

[Hafa samband / Panta](#)

Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör

Aðalréttur

Kryddjurta og sítrónu marinerað lambalæri

Bérnaise / eða villisveppa madeira sósa

Rótar og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur, og gratineraðar kartöflur.

Ábætir

Súkkulaði mousse terta með vanillusósu Eða

Irish coffee mouss í glasi

Kr 3,500 pr mann

Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinn til baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að panta [Hafa samband eða Panta](#)

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Grænmetisréttir frá Soho Catering

1. Samosur með appelsínu og engifer sósu
2. Filipínskar vorrúllur með engifer og soja
3. Svartar Baunir og sætkartöflu burger með salsa , lárperu mauki , salati og krydduðum hrísgrjónum
4. Indverskur grænmetisréttur Korma með kokos hrísgrjónum, ávaxta chutney og salati
5. Steiktar núðlur með ristuduðum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti
6. Miðjarðarhafs salat með ostum, ávöxtum, og fullt af grænmeti, tortilla chips og olíudressingu
7. Grænmetis lasagna og salat
8. Fale fale , kjúklingabauna bollur með tzasisk sósu
9. Innbakað grænmetis wellington með tómata salsa
10. Grillað grænmeti með spinati sherry tómotum, cashew hnetum og balsamic

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