

Veitingar frá Soho Catering Sept 2017- út ágúst 2018

Matseðill no 1

Forréttir

Hlaðborð annaðhvort útbúnir sem smáréttir með fordrykk / standandi þemi eða þegar komið er í sal

- Hunangs og koníaks marineraður **lax** með piparrótar dill sósu
- Heitreyktur sinnepssmurður **lax** á arabísku cous cous salati
- Létt grilluð **hrefna** með hídishrísgrjóna salati með engifer og appelsínu
- **Hráskinka** og melóna.
- **Soho** salat, úrval af garðsalati, ristudum fræjum og miðausturlanda dressingu
- Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto og smjöri

AÐALRÉTTIR

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Béarnaise
- Innbökuð **nautalund** Wellington

Meðlæti.

- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
- **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Rótargrænmeti með sætum kartöflum og smælki
- Amerísk brauð og pecan stuffing
- Béarnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 5,990

Ábætisréttur veljið einn

1. **Frönsk súkkulaði mousse** með berjum og vanillusósu
2. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
3. **Bayles og Nougga** terta með vanillusósu
4. **Brownies** með karamellusósu og vanilluís

Matseðill no 2.

Einn forréttur framreiddur á diskum en aðalréttur skornir fyrir inni í sal

1. **Soho kjúklinga** salat með stökku garðsalati, í miðausturlanda dressing
2. (3 réttir) **Parmaskínka** og melónusalat, ítalskt **tómat** salat á brouschettu, pipar og koníaks grafin **nautalund** með sinnepskremi
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepsmurður **lax** og hunangs og koníaksmarinerður lax með salati og piparrótarsósu
4. **Sjávarréttar eða Humarsúpa** með úrvali af sjávarréttum

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

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hægelduð Nautahryggjarsteik
- Kryddjurtamarinerað **lambalæri**
- Steiktir **saltfiskshnakkar** að hætti Cataloniu búa

Meðlæti.

- Ferkst garðsalat með cesar dressing
- Hunangs engifer og rosemarine -gljádhar **gulrætur**
- **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Kartöflumousse úr sætum kartöflum mais og grænum banum
- Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 5,490 pr mann

Ábætisréttur veljið einn

1. **Frönsk súkkulaði mousse** með berjum og vanillusósu
2. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
3. **Bayles og Nougga** terta með vanillusósu
4. **Brownies** með karamellusósu og vanilluís

Matseðill no 4

Tapas og smáréttar veisla sitjandi og/eða standandi borðhald
Allir réttir framreiddir á sama tíma

Grænmetisréttir

1. Black bean Quesedillas
2. **Núðlur** með miðausturlanda dressingu og kashew hnetum
3. **Hnetusteiks bollur** í salsa með avocado mauki
4. Indverskur **hrísgrjónaréttur**
5. Rótargrænmeti og spínat salat
6. Blandað súrdeigsbrauð og pesto

Sjávarréttir

1. **Skelfiskssalat** með engifer, lime og teriaký
2. Djúpsteiktur **humar** með sætri chillisósu
3. **Saltfisk bollur** að hætti kataloniu búa
4. Heitreyktur **lax** með arabísku cous cous salati
5. **Laxa brouschetta** með piparrótarrrjóm
6. **Humarsúpa** í staupi

Kjöt

1. Léttgrilluð **hrefna** á hiðisgrjónasalati appelsinu og engifer
2. Nautasteik Dijon með Béarnaise, grilluðu grænmeti og gráðaosti
3. Mexíkósk kryddaðar **lambalundir** á spjóti með kryddjurtarsósu
4. Satay **kjúklingur** á spjóti með cous cous
5. Ítalskar heimalagaðar **kjötbollur** í tómat pasta sósu

Sætt

Blandaður sætmeti , Frönsk súkkulaðikaka, Súkkulaði döðlu kaka með karamellu,
kokostoppar, súkkulaði hjúpuð jarðarber,

Verð pr mann kr 5,990

Gala dinner (þrjú réttað)



Val á einum forrétt - aðalrétt og ábætisrétt verðið ræðst af aðalrétti

Forréttur

1. **Soho kjúklinga** salat með stökku garðsalati, í miðausturlanda dressing
2. (3 réttir) **Parmaskínka** og melónusalat, ítalskt **tómat** salat á brouschettu, pipar og koníaks grafin **nautalund** með sinnepskremi
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepssmurður **lax** og hunangs og koníaksmarinerður lax með salati og piparrótarsósu
4. **Sjávarréttar eða Humarsúpa** með úrvali af sjávarréttum

Aðalréttur (Framreiddir með viðeigandi meðlæti)

- Ofnsteiktur léttsaltaður þorskhnakki að hætti Kataloníubúa kr 4,900
- Léttsteikt lambafille með kryddjurtum og villisveppasósu kr 5,900
- Innbökuð Nautalund Wellington með sósu Cheteubriande kr 6,500
- Nautalund Bourguignonne með rauðvínssósu kr 6,500
- Andarbringa með appelsínusósu kr 6,700
- Lamba innralæri marinerað sem villibráð kr 4,900
- Kjúklingabringa í sinnespiparsósu kr 4,790

Ábætir

- Frönsk súkkulaði kaka bætt með salthnetum, með grand marnier kremi og berjum
- Volg döðlu súkkulaði kaka með karamellusósu og vanilluís
- Irish coffee mousse
- Skyrtenta með berjum og súkkulaði

Grænmetisréttar matseðill frá Soho Catering

Grænmetisréttir

1. Mexíkóskt vefja með grænmetisfyllingu baunum hrísgrjónum salati chips og salsa
2. Bauna og sætkartöflu steik 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

Við þurfum að fá að vita tímanlega með allar sérþarfir og reynum 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+>

Morgunverður og hádegisverður

Morgunhressing (ávextir/bakkelsi) (ekki eins alla daga, breytum aðeins til fyrir hvern dag)

- Ferskir ávextir niðurskornir í bita stærðir
 - Heimabakað danish pastry
 - Einfalt smurbrauð / flatkökur
- kr 950

Hádegismatur (brauðmeti/tapas) (semi standandi borðhald?)

- Einn heitur kjöt réttur með hrísgrjónum, kartöflumousse eða pasta
 - 3 tegundir bouchettur
 - 2 teg samlokur
 - Ferskt salat
 - Einn sjávarréttur
 - Brauð og pestó
- kr. 2100

Hádegisverður sitjandi borðhald / hlaðborð

Ferskt salat	-	Sjávarréttur	-	Ostaterta	kr 2600
Ferskt salat	-	Lasagne	-	Tiramisu	kr 2600
Sjávarréttarsúpa			-	ostaterta	kr 2300
Ferskt salat	-	plokkfiskur	-	skyrterta	kr 2300
Ferskt salat	-	Pasta réttur	-	ávaxtabakki	kr 2300

Síðdegishressing (ávextir/bakkelsi) (ekki sama bakkelsi alla daga/breytilegt)

- Ferskir ávextir skornir niður
 - Hjónabandssæla, lagkökur og randalínur
 - Muffins, skúffukaka, gulrótarkaka , eplakka
- kr 850
-

