

Matseðill no 1

Forréttir

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

- Asískt laxa salat með terikay og sesam
- Heitreyktur sinnepssmurður lax á arabísku cous cous salati
- Létt grilluð hrefna með híðishrísgrjóna salati með engifer og appelsínu
- Djúpsteiktur humar með chili majo
- Brouchetta með gröfnu nauti, sinnepssósu og pikluðum svepp
- Brouchetta með bökuðum tómrat og mozzarella
- Garðsalat með ristnuðum fræjum, sólpuurkuðum tómrat, korn tortilla og miðausturlanda dressingu
- Heimabakað blandað brauð með, rauðu pesto og smjöri

Aðalréttir

- Hunangs og salvíu og lime marinertuð kalkúnabringa
- Kryddjurtamarinerað hægeldað lambalæri Bérnaise
- Innbökuð nautalund Wellington

Meðlæti.

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

Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla)

1. Frönsk súkkulaði mousse terta með perum 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

Verð pr mann kr. 5,990

Veitingar frá Soho Catering Sept 2018 -

lok Ágúst 2019

Lágmarksfjöldi eru 60 manns



Matseðill no 2.

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

1. (3 réttir) **Parmaskínka** og melónusalat, ítalskt **tómat** salat á brouschettu, pipar og koníaks grafin **nautalund** með sinnepskremi
2. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepssmurður **lax** og hunangs og koníaksmarinerður lax með salati og piparrótarsósu
3. **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 pipa og timiane krydduð Nautahryggjarsteik
- Kryddjurtamarinerað **lambalæri**
- Steiktir **saltfiskshnakkar** að hætti Cataloniu búa

Meðlæti.

- Ferkst garðsalat með cesar dressing
- Miðjarðarhafs grillað grænmeti með spínati og sherry tómetum
- **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Kartöflumousse úr sætum kartöflum mais og grænum banum
- Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla)

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

Verð pr mann kr. 5,690 pr mann

Veitingar frá Soho Catering Sept 2018 -

lok Ágúst 2019

Lágmarksfjöldi eru 60 manns



Gala dinner (þrjú réttað) no 3

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 sinnepskrempi
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepssturður **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
- Lamba innralæri marinerað sem villibráð kr 4,900
- Kjúklingabringa í sinnespiparsósu bætt með Grand Marnier kr 4,790

Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla)

4. **Frönsk súkkulaði mousse terta** með perum og vanillusósu
5. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
6. **Bayles og Nougga terta** með vanillusósu

Veitingar frá Soho Catering Sept 2018 -

lok Ágúst 2019

Lágmarksfjöldi eru 60 manns



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 **hrísgrjóñaréttur**
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 piparrótarjóm
6. **Humarsúpa** í staupi

Kjöt

1. Léttgrilluð **hrefna** á hiðisgrjónasalati appelsínu og engifer
2. Nautasteik Dijon með Bérnaise, 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 tómata pasta sósu

Sætt

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

Verð pr mann kr 5,790

Veitingar frá Soho Catering Sept 2018 -

lok Ágúst 2019

Lágmarksfjöldi eru 60 manns



**Getum útvegað borðbúnað
Þjónustufólk**

Grænmetisréttar matseðill frá Soho Catering

Grænmetisréttir

1. Bauna og sætkartöflu steik með salsa, lárperu mauki , salati og krydduðum hrísgrjónum
2. Indverskur grænmetisréttur með kokos hrísgrjónum, ávaxta chutney og salati
3. Steiktar núðlur með ristuduðum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti
4. 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

Veitingar frá Soho Catering Sept 2018 -

lok Ágúst 2019

Lágmarksfjöldi eru 60 manns



Hádegisverður hlaðborð Brauð og pesto fylgir öllum réttum

Ferskt salat	-	Sjávarréttur	-	Ostaterta	kr 2600
Ferskt salat	-	Lasagne	-	Tiramisu	kr 2600
Sjávarréttarsúpa			-	ostaterta	kr 2300
Ferskt salat	-	plokkfiskur	-	skyrterta	kr 2490
Ferskt salat	-	Pasta réttur	-	ávaxtabakki	kr 2490

Síðdegishressing (ávextir/brauð/bakkelsi)

- Ferskir ávextir
 - Hafrakaka
 - Flatakaka með hangiköti
 - Súkkulaðikaka og gulrótarkaka kr 1200
-

Veitingar frá Soho Catering Sept 2018 -

lok Ágúst 2019

Lágmarksfjöldi eru 60 manns

