

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2019

Sími 421-7646 soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhrein til baka samdægurs
eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir
á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsögðu..

Jólahlaðborð no 1

[Smella til að panta](#)

Forréttir

Marineruð síld með lauk og kúmen
Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk
Jóla graflax með sinnepsdillsósu,
Marineraður lax með asískum áhrifum
Heitreyktur lax á bygg salati með austurlenskum kryddum og piparrótarsósu
Grafið lamb með sinneps og salati
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaký sósu
Humarsúpa með staupum
Vegan grænmetisréttur (grillað grænmeti, sherry tómatar,spínat og fl)

Aðalréttir (velja 4 rétti ef ekki er tekið fram við pöntun þá sleppum við hangikjöti)

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu
Kryddjurtamarinerað lambalæri
“Grísa steik” dönsk puru steik, velkrydduð með negul-angann
Sinneps og hunangs gljád Bayonne skínka
Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli
*Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur	Rauðvínssósa
Sætar kartöflur/rótargrænmeti	villisveppasósa
Waldorf salat	Rúgbrauð- brauð og smjör
Heimalagað rauðkál	(*uppstúf/kart/hangikjöti ef viðá)
Vetrar heima-piklað grænmeti	

Ábætisréttir

Ris a la mande með kirsuberjasósu
Sherry trifle á gamla mátann
Soho súkkulaði mousse bætt með Grand
Marnier og vanillusósu

Vegan Hafrakaka með eplum og
rabbarbara

40 -60 manns kr 6.450
60 – 80 manns kr 5,950
+ 80 manns kr 5,450

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann
tekinn óhrein til baka) Akstur sent og
sótt kr 3,500- 7000,- per veislu óháð
fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2018

Sími 421-SOHO (7646) soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhrein til baka samdægurs
eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir
á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsögðu..

Jólahlaðborð no 2

[Smella til að panta](#)

Forréttir

Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk

Jóla graflax með sinnepsdillsósu,

Heitreyktur lax á bygg salati með austurlenskum kryddum og piparrótarsósu

Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaky sósu

Vegan grænmetisréttur (grillað grænmeti, sherry tómatar,spínat og fl) **ef óskað er**

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

Kryddjurtamarinerað lambalæri

Sinneps og hunangs gljád Bayonne skínka

***Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur, ef óskað er**

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

Waldorf salat

Heimalagað rauðkál

Vetrar heima-piklað grænmeti

Rauðvínssósa

villisveppasósa

Rúgbrauð- brauð og smjör

(*uppstúf/kart/hangikjöti ef viðá)

Ábætisréttir

Ris a la mande með kirsuberjasósu

Soho súkkulaði mousse bætt með Grand

Marnier og vanillusósu

**Vegan Hafrakaka með eplum og
rabbarbara , ef óskað er**

40 -60 manns kr 5.900

60 – 80 manns kr 5,450

+ 80 manns kr 4,950

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann (tekinn óhrein til baka)

Akstur sent og sótt kr 3,500,- 7000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2018

Sími 421-SOHO (7646) soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhrein til baka samdægurs
eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir
á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Jólahlaðborð no 3

[Smella til að panta](#)

Forréttir

Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk

Jóla graflax með sinnepsdillsósu,

Humarsúpa með staupum

Vegan grænmetisréttur (grillað grænmeti, sherry tómatar,spínat og fl)

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

“Grísa steik” dönsk puru steik, velkrydduð með negul-angann

Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli

***Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur**

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

Waldorf salat

Heimalagað rauðkál

Vetrar heima-piklað grænmeti

Rauðvínssósa

villisveppasósa

Rúgbrauð- brauð og smjör

uppstúf/kart/hangikjöti

Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Sherry truffle á gamla mátann

**Vegan Hafrakaka með eplum og
rabbarbara**

40 -60 manns kr 5.900

60 – 80 manns kr 5,450

+ 80 manns kr 4,950

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann (tekinn óhrein til baka)

Akstur sent og sótt kr 3,500- 7000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2018

Sími 421-SOHO (7646) soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhrein til baka samdægurs
eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir
á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Jólahlaðborð no 4

[Smella til að panta](#)

Forréttir

Humarsúpa í hitapotti

Vegan grænmetisréttur (grillað grænmeti, sherry tómatar, spinat og fl)

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli

*Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

Waldorf salat

Heimalagað rauðkál

Vetrar heima-piklað grænmeti

villisveppasósa

Brauð, laufabrauð og smjör

uppstúf/kart/hangikjöti

Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Ris a la mande með kirsuberjasósu

Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara

40 -60 manns kr 5.500

60 – 80 manns kr 5,250

+ 80 manns kr 4,950

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann (tekinn

óhrein til baka) Akstur sent og sótt

kr 3,500- 7000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2018

Sími 421-SOHO (7646) soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhrein til baka samdægurs
eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir
á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Smárétta jólahlaðborð standandi teiti no 5

[Smella til að panta](#)

(Lágmark 60 manns)

Réttirnir afgreiddi á fötum nóg að nota litla gaffla og diska
Fyllt egg ,
Tómat marineruð síld með rúgbrauði
Jóla graflax með sinnepsdillsósu **og**
Heitreyktur lax með bygg salati
Grafið lamb með sinnepsósu og salati
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaky sósu
Kalkúnapottréttur í mildri pipar sveppasósu
Áleggs pylsur og skinka
Ferskir ávextir og ostar
“Grísa steik” dönsk puru steik með sveskju
Hangikjöt í tartalettum

Meðlæti

Sykurbrúðnaðar kartöfur- Waldorf salat
Rúbrauð- brauð og smjör

Ábætisréttir framreiddir í litlum skálum

Ris a la mande með kirsuberjasósu – Sherry triffle
Súkkulaði mousse með vanillusósu

Verð fyrir hópa fyrir utan akstur og borðbúnað

60-80 manns kr 4,950

+80 manns kr 4,500

Með borðbúnaði partydiskar og vínglös+ kr 350 pr mann (tekinn óhrein til baka)

Akstur sent og sótt kr 3,500- 7,000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”