

Brúðkaup frá Soho Catering Mars 2019- út febrúar 2020

Best er að hittast og fara yfir þær hugmyndir sem þið hafið og hvernig best er að framreiða veitingarnar, Einnig til að koma á persónulegri tengingu, skemmtilegra fyrir báða aðila.

Matseðilinn verður að miðast við aðstæður á staðnum.

Ef við þekkjum ekki veislusalinn kynnum við okkur hann áður, komum með þau áhöld og tæki sem til þarf, svo framalega að aðstæður leyfa.

Allir matseðlar miðast við lágmarksfjölda 80.manns hægt að afgreiða fyrir færri en þá getur verið breyst.

Soho Catering

Höfum mikla reynslu við afgreiðslu og undirbúning brúðkaupa. Vinnum náið með brúðhjónum og skipuleggjendum, þjóðum ennfremur uppá ráðleggingar.

Soho Catering sendir veislur svotil hvert á land sem er. Við erum staðsett í Reykjanæsbæ en það hefur ekki hindrað okkur með að vera með veislur svo til út um allt land td við Seljarlandsfoss, Búrfellsvirkjun, Kjósinni, Akranesi, Snæfellsnesi og víðar.

80% af okkar viðskiptum eru á stór Reykjavíkursvæðinu.

Kaup og kjör

Aukakostnaður getur komið ef um langar eða margar ferðir þarf að fara vegna veislu, samanber auka fundir, skuti með borðbúnað eða annan búnað, látið verður vita af því þegar stefnir í það. Þjónusta / Þjónar eru ekki innifalin í matarverði né skreytingar. Rukkað er aukalega fyrir það sem tapast eða brotnar af búnaði.

Staðfestingargjald 50,000 við staðfestingu, 1/3 gerður upp viku fyrir veislu rest gerð upp í vikunni eftir brúðkaup hægt er að skipta upp greislum á kreditkort

Afhending á veitingum

Við komum yfirleitt með matinn, stillum upp veitingum og erum á staðnum **þegar þess þarf við** samanber að skera fyrir, skammta á diska og þessháttar. Allur matur kemur í þeim búnaði að hægt er að setja beint á borðið, passa verðu uppá að hann skili sér til baka, ekki er nauðsynlegt að þrifa búnaðinn en gott er að skola af.

Þá oft kynnum við einnig matseðilinn sé þess óskað og fyllum á borðið í samvinnu við þjóna eða starfsfólkið á staðnum. Búnaður sem ekki fer með starfsmönnum samdægurs er sóttur eða skilað af veisluhaldara næsta dag. Eðlilegt magn af afgangum er skilið eftir á staðnum ef kælipláss leyfir. Allir afgangar sem skildir eru eftir eru á ábyrgð brúðhjóna eftir að starfsmenn Soho eru farnir, Okkur er mjög illa við að skilja veitingar eftir því við vitum allrei hvernig þeir eru meðhöndlaðir eftir að við förum smbr kælingu og upphitun. Við getum tekið allt með okkur til baka og þið sótt næsta dag til okkar.

Dúkar og servéttur

Mælum með að hafa samband við dúkaleigur og þvotthús fá að skoða og gera verðsamanburð og fá tilboð. Fá að skila því sem ekki er notað (endurgreitt)

Starfsfólk.

Við getum útvegað þjóna, aðstoðarfólk og barþjóna.

Við miðum við 1 þjón pr 25-30 gesti miðað við matarveislur, standandi smáréttaveislur 1 þjón pr 40-50 gesti í stærri veislum yfir 100 manns getur verið hagkvæmara að fá einhvern í uppvaksið á meðan mesta álagið er.

Búnaður

Eigum til eða getum útvegað svo til allan borðbúnað, kertastjaka og þh. Einnig tæki til að halda heitu, elda og framreiða matinn á.

Eigum til allan búnað til að halda veislu í svo til hvaða útihúsi á landinu, sbr gas ofna, gas djúpsteikingarpott og hitaskápa fyrir 220w. Borðbúnaður er tekinn þá óhrein til baka. Kostnaður 250 - 600 kr pr mann, greitt er aukalega fyrir það sem tapast eða brotnar.

Drykkjaföng

Ráðleggjum ykkur varðandi magn á drykkjarföngum einnig komum ykkur í samband við byrgja til að fá smakk og heildarlausn. www.mekka.is Sævar

Magn sem virkar fyrir móttöku og mat og eitthvað framm á kvöldið

Miðað við 100 manns

1 Léttvín (6 glös) 4-5 gestir	20 flöskur
1 hvítvín (5 glös) 4 gestir	25-30flöskur
1 rauðvín (4-5 glös) 2 gestir	50 flöskur
2 litlir bjórar	150-200

Bókun á veislusal

Mælum með nokkrum sölum, (sjá á öftustu síðu)sem við fáum að koma með veitingar í, margir salir eru tengdir ákveðnum veislupjónustum (einkaleyfi) stundum leyfa þeir öðrum að koma inn en yfirleitt ekki.

Þegar salur er leigður er mikilvægt að eftirfarandi komi fram (fá það skriflegt)

1. Verð og hvað er innifalið í því?
2. Hvað tekur salurinn marga?
3. Uppstilling á sal fá teikningar og tillögur frá salarhaldara,
4. Frágangur , Þrif
5. Tímasetningar (þarf að borga fyrir aukadag, hvenær fáíð þið salinn hvenær þarf að vera búíð að skila og hvernig)
6. Leyfi á salnum, vínveitingaleyfi , afgreiðsluleyfi má koma með mat frá veislupjónustu
7. Má koma með áfengi , er tekið tappagjald?
8. Hljóðkerfi, mikrafónar, statif, ræðupúlt geislaspilari, skjávarpi,
9. Lýsing fyrir svið
10. Eldhúsaðstaða, hellur, ofn heimilis/iðnaðar kæli, frystir, klakavél
11. Salerni hvernig eru þau,
12. Hvar má skreyta og þá hvað mikið
13. Fylgir starfsfólk með og hvert er þeirra verksvið? Er það innifalið eða greiðist það aukalega og þá hvað mikið með vsk?
14. Upplýsingar um borðbúnað, stóla og borð **magntölur** af öllu

Matseðill no1. Hlaðborð

Mest seldi matseðillinn frá uphafi

Forréttir af hlaðborði

Eða útbúnir sem smáréttir með fordrykk / standandi þemi

- Hunangs marineraður lax **Asían style**
 - Heitreyktur sinnepssmurður **lax** á arabísku cous cous salati
- Létt grilluð **hrefna** með híðishrísgrjóna salati með engifer og appelsínu
 - **Humarsúpu smakk** í staupi (í hitabrusum með pumpu og staup með)
- **Brouschetta** með gröfnu nauti, sinnepskremi og ávaxta chutney
 - **Garðsalat** með miðausturlanda dressingu og cesar dressingu
 - Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hunangs, salvíu og engifer marinerað **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri "bread stuffing" framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsvappa sósu
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bérnaise
- Innbökuð **nautalund** Wellington (getur ekki verið klassískara og flottara, eðal nautalundir, með sveppamauki í smjördegi)

Meðlæti.

Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
Gratineraðar kartöflur í hvítlauks rjóma
Sæt kartöflu mousse með mais og grænum baunum
Rótargrænmeti með miðjarðarhafskryddum og olífuolíu
Amerísk brauð og pecan stuffing
Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

- Restin af forréttunum og salat látið halda sér út borðhaldið..

Verð pr mann kr. 6.125 pr mann

Ábættisréttir eða Brúðarterta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðill um brúðartertur)

Matseðill no 2.

Einn forréttur í boði

framreiddur á diskum en aðalréttur og ábættir af hlaðborði

Forréttir

1. **Soho Kalkúna** salat með stökku garðsalati, teriyaki marineraðum kalkún og miðausturlanda dressingu
2. **Ítalskur diskur** Parmaskínka, melóna og klettasalat með rifnum parmesan osti og ítalskt **tómat** salat með ferskum **Mozzarella** og basil
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepssmurður **lax** og Asískt marineraður lax með teriyaki og piparrótarsósu
4. **Grafín Nautalund** með marineraðum svepp, Parmaskínka og melóna ferskt salat
5. **Sjávarréttar eða Humarsúpa**

Hafi brúðhjónin sérstakar óskir, endilega látið okkur vita ..

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

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hægeldaður piparkryddaður nautahryggur
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bérnaise
- Steiktir **saltfiskshnakkar** í tómat möndlusósu með beikoni, rúsinum og gænmeti að hætti Cataloniu búa

Meðlæti.

- **Cesar salat** ; úrval af garðsalati með parmesan osti, hvítlauks dressingu, fetaosti sólpurrkuðum tómtöum, ristudum fræjum og brauðteningum
 - Grillað miðjarðarhafs grænmeti með spinati, sherrytómötum og balsamic
 - **Kartöflu gratin** í hvítlauks rjóma
 - Kartöflumousse úr sætum kartöflum mais og grænum banum

Verð pr mann kr. 5,815 pr mann

Ábættisréttir eða Brúðarterta ekki innifalin í verði
(sjá annarsstaðar hér fyrir neðan)

Matseðill no 3

Tapas forréttir

Hluti af forréttum kominn á borðið þegar gestir setjast

1. **Parmaskínka**, melóna, klettsalat, parmesanostur og jarðarber. "box"
2. Bruschetta með **Tómatsalati**, tómatum, klettsalat, ferskur mozzarella og basil
3. Laxasalat á bruschettu
4. Heitreyktur sinnepssmurður **lax** með arabísku kús kús salati
5. Létt grilluð **hrefna** með híðishrísgrjóna salati "á fati"
6. **Humarsúpa** og humarspjóti "í bolla eða glasi"

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

AÐALRÉTTIR

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri "bread stuffing" brauð sellery og laukur, salvía og krydd, framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu
- Innbökuð nautalund Wellington
- Ef brúðhjón hafa áhuga á að hafa einhverja aðra aðalrétti sakar ekki að spyrja

Meðlæti.

Gratineraðar kartöflur í hvítlauks rjóma
Sæt kartöflu mousse með mais og grænum baunum
Rótar og grill grænmeti með miðjarðarhafskryddum og olífuolíu
Amerísk brauð og pecan stuffing
Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 6,545 pr mann

Ábættisréttir eða Brúðarterta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðartertur)

Matseðill no 4

Tapas og smáréttar veisla sitjandi og/eða standandi borðhald
veljið ca 16 tegundir (ath 2 bls)- Allir réttir framreiddir á sama tíma

Grænmetisréttir flestir réttir geta verið vegan

1. Fylltir **sveppahattar** með hvítlauksosti í villisveppa sósu
2. Svartbauna Quesedillas
3. Hnetusteiks bollur með salsa
4. Samosur með grænmeti og sætri chili sósu
5. **Núðlusalat** með miðausturlanda dressingu og kashew hnetum
6. **Indverskur** kjúklingabaunaréttur með apríkósum, döðlum og kokosmjólk
7. **Soho** salat í boxum

Sjávarréttir

1. Djúpsteiktar stórar **rækjur** í bjórdegi með sætri chillisósu
2. Marineraðar **tigrisrækjur** í plómusósu með grænmeti
3. **Saltfiskhnakkar** að hætti kataloniu búa
4. Heitreyktur **lax** með arabísku cous cous salati (box eð fat)
5. Asíkt laxasalat með teriyaki sesam, engifer og lime
6. **Humarsúpa** í staupi, (í hitabrúsa og gestir fá sér staup og súpu)

Meðlæti

- Heitt kartöflusalat með sætum kartöflum, smælki, province grænmeti og krydd
- Indverskur hrísgrjónaréttur með grænmeti
- Úrval af súrdeigsbrauði, pesto, og brauðolíu

Kjötréttir

1. **Nautalundir** á spjóti með kaldri piparsósu
2. Kryddjurtamarineraðar **lambalundir** á spjóti með kryddjurtarsósu
3. Satay **kjúklingur** með cous cous
4. Ítalskar **kjötbollur** í tómat pasta sósu

Sætt / Brúðarterta

Sjá sér matseðil um brúðartertur ekki innifalín

Verð pr mann kr 5,690

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 ristudum 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 yougúrt sósu
9. Innbakað grænmetis wellington með sveppa kokos sósu
10. Grillað grænmeti og ferkst salat með hnetum og dressing

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

Nánar um grænmetisfæði má lesa hér

<http://www.visindavefur.is/svar.php?id=438+>

Kaffi veitingar lágmarksfjöldi eru 80 manns

Tertur

Súkkulaði og ástríðuávaxtamousse með perum og döðlubotni

Púðursykurs marengs terta "Draumaterta"

Snickers terta

Piparköku ostaterta

Heitir réttir

Brauðréttur með skínu, camembert og aspás

Brauðréttur með pepperoni, sólþurkuðum tómat og ferskum mozarella

Epala crunch / bakaðir eplabitar, kanill, vanilla með þeyttum rjóma

Brauð

Brouchetta með bökuðum tómat, spínati og rauðu pesto

Brouchetta með laxi og piparrótrarrjóma

Flatkökur með hangikjöti

Brauðterta með rækjusalati (eða eigin vali)

Kökur

Skúffukaka

Gulrótar krydd kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 3,500 pr mann

Brúðartertur

Kr 550 pr mann

Hægt er að hafa flestar terturnar hringlóttar eða ferkantaðar

1. Frönsk súkkulaði mousse

Döðlu botn og svamp toppur , súkkulaði mousse með perum, þakin með ganach skreytt með ferskum berjum súkkulaði vindlum.

2. Frönsk súkkulaði terta með salthnetum og rúsinum í Grand marnier

Blaut í miðjunni, skreytt með ferskum berjum með grand marnier sósu og rjóma

3. Volg döðlu-súkkulaði kaka

Hituð upp á staðnum með volgri karamellusósu, berjum og vanillúis

4. Súkkulaði og passion fruit

Döðlu botn, svamptoppur súkkulaði mousse með perum,og passion fruit mousse (tvö lög) toppuð með hlaupi skreytt ferskum berjum

5. Bayles og Nougga mousse

Döðlubotn og svamptoppur, bayles og Nougga mousse (tvö lög) þakin með brúðar massa framreidd með berjasósu

6. Pavoila Ítölsk

Marengs terta með rjóma og fullt af ferskum berjum og ávöxtum

Myndir/áhöld



Pavoila



Súkkul mousse



Frönsk eða Sacher



Brúðartetu standur



Kampavíns – Bollu
brunnur



Súkkulaði brunnur



Libbey vínglós



18/10 hnífapör



Grill



Salir sem má koma með veitingar í og mælum með (að sjálfsögðu eru fleirri til)

	Fj ca	Sími	tengiliður
Rnb			
Samkomuhúsið Sandgerði	140		
Frímúrarasalurinn Rnb	120		
Hljómahöllin / stapinn Rnb	450		
Hafnarfjarðarsvæðið			
Haukahúsið Ásvöllum	160		
Turninn Firðinum Hafnarfj	130		
Sjónarhóll Fh salur	140		
Garðarholt Álftanesi	120		
Safnaðarheimilið Hfj.kirkja	160		
Kópavogur			
Gler salur Salarhverfi	140		
Gala salur Smiðjuvegur	120		
Safnaðarheimili Kópavogskirkja	120		
Kiwanissalur Smiðjuvegur	?		
Reykjavík			
Fram heimilið Safamýri	180		
Valsheimilið (árstíðabundið)	200+		
Þróttaraheimilið Laugardal	120		
Flugvirkjasalurinn Borgartúni	100		
Kjarvalsstaðir			
Oddfellow salur Vonarstræti	120		
Rafveituheimilið Elliðarárdal	100	(aðeins félagsmenn/starfsmenn)	
Sjálfsstæðissalur Seltjarnarnes ?			
Öll safnaðarheimili, smbr Háteigskirkja, Seljakirkja, Seltjarnarnesskirkja og fl			

Brúðkaup x & x
Upplýsingar um veislu

Sal
Dags

Athöfn hvar

Kl

Gestir kl

brhj kl

Ca Fjöldi

Kaupandi

Heimilisfang

kt

Matseðill

Þjónusta ?

Borðbúnaður ?

Fundur haldinn
Greiðsluplan