

## Pottréttir og meðlæti 2019

LÁGMARKS PÖNTUN ERU 20 GESTIR, sakar samt ekki að taka stöðuna hjá okkur  
Getum útvegað þjónustufólk ef vantar

Vinsamlega pantið í gegnum heimasíðuna [PANTA HÉR](#)

Velja má 2 pottrétti þegar komið er yfir 40.manns

### Kjúklinga eða grísa pottréttur kr 1950 pr mann

- ✓ Í kókos karrí ,mangó chutney, ananas, og grænmeti
- ✓ Arabískur með grænmeti, aprikósum, döðlum
- ✓ Í súrsætri sósu með grænmeti og ananas
- ✓ Í rjóma paprikusósu með grænmeti
- ✓ Í piparsveppasósu

### Lamba pottréttur kr 1980 pr mann

- í mildri paprikusósu með beikoni sveppum og papriku
- Í piparsósu með sveppum, lauk og grænmeti + 100 kr
- Ungverskt rjóma Goullas
- Sem villibráð í villibráða sósu með gráðosti og rifsberjahlaupi

### Nauta pottréttur kr 2290 pr mann

- Stroganoff með sveppum í rjómasósu +100kr
- Í mildri piparsósu með sveppum lauk og grænmeti + 100 kr
- Í mildri chili sósu "Mole" bætttri með kanil, negul og súkkulaði "Mexikó"
- Í suðuramerískri sósu með svörtum baunum

### Grænmetis kr 1990 pr mann

- Arabískur kjúklingabaunaréttur með tómat, cumen og koriender
- Suðuramerískur með grænmeti, svörtum baunum
- Mexíkóskur með baunum, hveiti tortillum, ostasósu og sýrðum rjóma
- Ítalskur með grilluðu grænmeti, sherrytómat, basil og parmesan

### Meðlæti Veljið salat, brauð og kartöflur eða hrísgrjón fylgir með (3 atriði)

- Ferskt salat með dressingum
- Franskar sætar sveitakartöflur með provance grænmeti olífuolíu og kryddi
- Kartöflu mousse
- Hrisgrjón með grænmeti / kryddgrjón eða/ hvít grjón
- Hvítlauksbrauð eða blandað brauð

Ekki hika við að hafa samband.

Í gegnum heimasíðuna [Panta hér](#) eða [soho@soho.is](mailto:soho@soho.is) eða í síma 421-7646 á skrifstofutíma

Kveðja Örn Garðarsson

Matreiðslumeistari og veitingamaður