



Fermingar matseðlar frá Soho Catering 2019

Lágmarksfjöldi í heildar pakka eru 60 gestir

Fyrir staka rétti 30 skammtar Fyrir brauð og kökur 1 st

Akstur og borðbúnaður er ekki innifalin, en veitingarnar koma á fötum sem hægt er aðframreiða veitingarnar á , hægt er að leiga borðbúnað, getum einnig útvegað þjónustu fólk

Brunch no1

- Ferskt garðsalat með, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum, og cesar dressingu
- Quich Lorene, baka með blaðlauk og beikon
- Djúpsteiktur rjækjur í orlý með sætri chili sósu
- Heitreyktur lax með ranch sósu
- Asískt laxa salat með engifer, soya, sesame og piparrótarsósu
- Hráskínka, álegg
- Ávextir og ostar , kex og sulta
- Blandað heimabakað brauð, rautt pesto og smjör
- Ofnsteikt lambalæri með kryddjurtum og Bénaise sósu
- Indverskur kjúklinga pottréttur
- Heitt kartöflusalat með rôtargrænmeti
- Hrísgrión með grænmeti

kr 5.400

Kokkur með þegar gestafjöldi fer yfir 60 manns

Bætið við 40 manna fermyngartertu / ístertu fyrir kr 18.000

Sja listi yfir tertur hér fyrir neðan



Brunch no 2

- Kjúklingasúpa með chips og sýrðum rjóma
 - Heimabakað Blandað brauð, rautt pestó og smjör
 - Ferskt garðsalat með, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum, og cesar dressingu
 - Ferskir ávextir og ostar
 - Epli, hnetur og hafrar með kanil í grískri yougúrt
 - Grafinn lax og sinnepssósa
 - Grillaðar ítalskar pylsur
 - Bakaðar baunir og eggja hræra
 - Kaldur kalkúnn, lamb og roast beef með heitri sósu
 - Grillað miðjarðarhafs grænmeti, með spínati, sherry tómötum og balsamic
 - Sæt kartöflumousse með mais og grænum baunum Kr 4.900
-
- Bætið við 40 manna fermingartertu / ístertu fyrir kr 18.000
 - Sja listi yfir tertur hér fyrir neðan

Fermingarveisla no 3

- Grillað lambalæri Bérnaise
 - Tex mex kjúkingur
 - Heitt kartöflusalat með rôtargrænmeti
 - Hrísgrjón með grænmeti
 - Ferskt garðsalat með, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum, og cesar dressingu kr 3.500
-
- Bætið við 40 manna fermingartertu / ístertu fyrir kr 18.000
 - Sja listi yfir tertur hér fyrir neðan
 -



Fermingarveisla no 4

- Ferskt garðsalat með, feta osti, ristudum fræjum, brauðteningum, og cesar dressingu
 - Ferskir ávextir og ostar
 - Djúpsteiktar rækjur með sætri chili sósu
 - Hnetusteik með salsa
 - Satay kjúklingur
 - Skínku pasta réttur með grænmeti sólþurkuðum tómát og osti
 - Hvítlauksbrauð með rauðu pestó kr 3,500
-
- Bætið við 40 manna fermyngartertu / ístertu fyrir kr 18.000
 - Sja listi yfir tertur hér fyri rneðan



FERMINGAR- Kaffi-HLAÐBORD 2019

Tertur

- Súkkulaði og ástríðuávaxtamousse terta (fermingarterta) eða Ísterta sjá tillögur hér fyrir neðan.
- Púðursykurs marengs terta "Draumaterta"
- Snickers terta

Heitir réttir

- Brauðréttur með skínu, camembert og aspás **eða**
- Brauðréttur með pepperoni, pestó, sólþurkuðum tómat og ferskum mozarella
- Epala crunch / bakaðir eplabitar, kanill, vanilla með þeyttum rjóma (best ef hægt er að baka á staðnum)

Brauð

- Broushetta með klettsalati, höfðingja, rífsbrejasultu og jarðarberi
- Litlar samlokur Blt úr súrdeigsbrauði
- Brauðterta með rækjusalati

Kökur

- Skúffukaka
- Gulrótar kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 2,900 pr mann

Staðfestingargjald 50.000,-



Súpuveisla miðað við 0,5 L

Venjulega dugar 3-4 dl pr mann, ef þið eruð sjálf með eithvað er í lagi að panta fyrir aðeins færri gesti

Lágmarkspöntun 10L (hægt að fá afhent degi áður)

Framreiddar með 3 tegundum af heimabökuðu brauði rauðu pestó og smjöri (ef ekki brauð og pestó þá - 200 kr pr mann)

Súpupottar fylgja með meðan byrgðir endast , takmarkað magn til

Hefðbundnar veloute súpur (uppbakaðar) pr 0,5L

Aspas - sveppa - blómkáls - tómat - Grænmetis kr 950 pr 0,5L

Mauksúpur (grænmeti, kartöflur, hrísgrjón til að þykkja)

bættar með rjóma

Blaðlauks og kartöflusúpa með baconi kr 950 pr 0,5L

Ítölsk tómat súpa kr 950 pr 0,5L

Matarmiklar kjötsúpur pr 0,5L (ath yfirleitt nóg 3-4 dl pr mann 10 gestir 4L)

1. Indversk kjúklingasúpa með hrúgu af grænmeti kartöflum, karrí og lemmongrass Kr 1800 pr 0,5L
2. Mexíkósk kjúklingasúpa með grænmeti, Með chips, sýrðum og rifnum osti kr 1800 pr 0,5L
kr 300 pr mann
3. Lamba goullas súpa / bætt með rjóma kr 1800 pr 0,5L
4. Lamba kjötsúpa kr 1800 pr 0,5L
5. Sjávarréttarsúpa með karrí og koníaki kr 1800 pr 0,5L
6. Humarsúpa kr 1890 pr 0,5L

Borðbúnaður í boði til leigu [Panta hér](#)



Pottréttir og þrjú meðlæti

LÁGMARKS PÖNTUN ERU 20 GESTIR.

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 kókosparrí, 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.

Pantið í gegnum heimasíðuna [Panta hér](#) ef eitthvað má hringja í síma 421-7646 á skrifstofutíma



Annað meðlæti og stakar tertur

Stakar tertur 12 manna kr 4,900

Konfekt - Bayles- Drauma- snickers

Fermingarterta 40 manna (dugar fyrir 60-80) kr 18,000,-
Pakin með súkkulað kremi eða brúðarmassa (hvít)

1. Döðlubotn, Súkkulaði mousse svampbotn brúðarmassi
2. Döðlubotn Passion og súkkulaði mousse (bavarian) ,svampbotn brúðarmassi
3. Döðlubotn Nougga og bayles mousse, svampbotn , brúðarmassi

Passion og súkkulaði mousse með perum / þakin hlaupi kr 16,000,-

Ístertur

Eins og fermingatertur , klæddar brúðamassa og skreyttar kr 18,000,-
Bragð ; td

Súkkulað, konfekt , dime, orios og kökudeig, m&m svo eitthvað sé nefnt

Brauð og meðlæti (allt heimalgað)

Heimabakað súrdeigsbrauð 850g (fyrir 15 gesti) kr 950 pr st

- Með sólþurkuðum tómötum,
- Grófkorna með apríkósum, rúsínum og fræjum,
- Hvítt ítalskt

kr 750,-

Grænt og rautt Pesto 480-500g

kr 1,800,-

Sósur pr Líter (lágmark 1,L)

Rjómasósu villisveppa , pipar , sveppa

kr 2,500,-

Dökkar , villisveppa madeira, rauðvíns, Chateaubriande

kr 2,500,-

Bérnaise

kr 2,500

Karföflu gratin (tilbúið í ofninn) pr kg

kr 1200,-

Sætar kartöflur (country style , tilb í ofninn) pr kg

kr 1200,-

Sykurbrúnaðar kartöflur pr kg

kr 700