

## Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta

### lágmarksfjöldi eru 60 manns

### Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



## 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 tómtat og mozzarella
- Garðsalat með ristnuðum fræjum, sólpuurrkuðum tómat, korn tortilla og miðausturlanda dressingu
- Heimabakað blandað brauð með, rauðu pesto og smjöri

### Aðalréttir

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

### Meðlæti.

- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar 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) + kr 550

1. Frönsk súkkulaði mousse terta með perum og vanillusósu
2. Volg döðlu-súkkulaði kaka með volgri karamellusósu og vanilluís
3. Hafrakaka með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. Brownies með karamellusósu og vanilluís

Verð pr mann kr. 5,990

## Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta

### lágmarksfjöldi eru 60 manns

### Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



### 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 tómötum
- **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Kartöflumousse úr sætum kartöflum mais og grænum banum
- Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

### **Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla) + kr 550**

1. **Frönsk súkkulaði mousse terta** með perum og vanillusósu
2. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
3. **Hafrakaka** með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. **Brownies** með karamellusósu og vanilluís

Verð pr mann kr. 5,690 pr mann

**Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta**  
**lágmarksfjöldi eru 60 manns**  
**Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað**



***Gala dinner (þríréttað) no 3***

**Val á einum forrétt - aðalrétt og ábætisrétt verðið ræðst af aðalrétti**

**Forréttur**

1. **Soho kjúklinga** salat með stökku garðsalati, í mið austurlanda dressing
2. (3 réttir) **Parmaskínka** og melónusalat, ítalskt **tómat** salat á brouschettu, pipar og koníaks grafin **nautalund** með sinnepskremi
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepsmurður **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) + kr 550**

1. **Frönsk súkkulaði mousse terta** með perum og vanillusósu
2. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
3. **Hafrakaka** með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. **Brownies** með karamellusósu og vanilluís

## Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta

### lágmarksfjöldi eru 60 manns

### Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



#### 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 cashew 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 teriaky
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 piparrótarrjóm
6. **Humarsúpa** í staupi

#### Kjöt

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

#### Sætt

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

Verð pr mann kr 5,790

Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta  
lágmarksfjöldi eru 60 manns  
Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



## Matseðill no5

### ADALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hunangs, salvíu og engifer marineruð **kalkúnabringa**  
Framreidd með Amerískri "bread stuffing" framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa 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

Rótargrænmeti með miðjarðarhafskryddum og olífuolíu

Amerísk brauð og pecan stuffing

Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 4,900 pr mann

### Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla) + kr 550

1. Frönsk súkkulaði mousse terta með perum og vanillusósu
2. Volg döðlu-súkkulaði kaka með volgri karamellusósu og vanilluís
3. Hafrakaka með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. Brownies með karamellusósu og vanilluís

Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta  
lágmarksfjöldi eru 60 manns  
Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



## Matseðill no 6.

**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 sólþurrkuðum tómötum, 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. 4,590 pr mann

### Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla) + kr 550

1. Frönsk súkkulaði mousse terta með perum og vanillusósu
2. Volg döðlu-súkkulaði kaka með volgri karamellusósu og vanilluís
3. Hafrakaka með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. Brownies með karamellusósu og vanilluís

Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta  
lágmarksfjöldi eru 60 manns  
Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



## Matseðill no 7

### 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*

### 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. 5.290 pr mann*

**Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla) + kr 550**

1. **Frönsk súkkulaði mousse terta** með perum og vanillusósu
2. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
3. **Hafrakaka** með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. **Brownies** með karamellusósu og vanilluís

Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta  
lágmarksfjöldi eru 60 manns  
Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



## Matseðill no 8

### 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*
- *Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bérnaise*

### Meðlæti.

*Gratineraðar kartöflur í hvítlauks rjóma*

*Rótar og grill grænmeti með miðjarðarhafskryddum og olífuolíu*

*Amerísk brauð og pecan stuffing*

*Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa*

*Verð pr mann kr. 3.950 pr mann*

### Ábætisréttur (sami réttur fyrir alla) + kr 550

1. **Frönsk súkkulaði mousse terta** með perum og vanillusósu
2. **Volg döðlu-súkkulaði kaka** með volgri karamellusósu og vanilluís
3. **Hafrakaka** með eplum og rabbarbara, vanilla sósa með
4. **Brownies** með karamellusósu og vanilluís



Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta

lágmarksfjöldi eru 60 manns

Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



## 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 ristudum 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

## Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta

### lágmarksfjöldi eru 60 manns

### Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað



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

### **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

Árshátiðar matseðlar 2020 til áramóta  
lágmarksfjöldi eru 60 manns  
Getum útvegað starfsfólk/þjóna og borðbúnað

