

# Örn Gardars kynningar Feringar 2010

Feringarhlaðborð fyrir 2010.

ATH. Get útvegað borðbúnað fyrir veisluna, má skila óhreinum til baka.(takmarkað magn til)

Fylgir með ef þú pantar veisluna hjá mér orn@soho.is



## Fermingarveisla #1

### Forréttir

- Heitreykt bleikja smurð með grófkorna sinnepi á arabísku kús kús salati með piparrótarsósu
- Grilluð hreina marinerðu í teriaky, engifer og chili með híðisgrjóna salati og teriaky sósu
- Sjávarréttarsalat með karrí, kokos og mangó chutney framreitt í melónu
- Djúpsveiktar rækjur með sætri chili sósu
- Cesar salat hrúga af romain salati með parmesan hvítlauks dressingu, fetaosti, brauðteningum og parmesanosti

### Brauð og meðlæti

- Blandað brauð, rautt pesto og humms

### Aðalréttir

- Ofnsteikt lambalæri með kryddjurtum Bérnaise sósu eða villisveppa sósu
- Innbökuð nautalund wellington
- Kalkúna bringa á brauð og hnetu fyllingu með villisveppasósu
- Gljádur hamborgarahryggur með rauðvínssósu með gljádum rauðlauk og sveppum
- Blandað grænmeti /broccoli, gulrætur, blómkál o.þ.h.
- Franskar sætar sveitakartöflur með helling af miðjarðarhafs grænmeti olífuolíu og kryddjurtum
- Kartöflugratin

### Fermingarterta

- Fermingarterta innifalín í „bókar“ útliti.
- Súkkulaði og ástríðu ávaxta með perum eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með ávaxtasalati og vanillusósu

Staðfestingargjald 40.000,-

ATH -10% stgr. afsláttur í boði ef greitt er innan 7 daga frá afhendingardegi.

Fyrir 50 gesti og færri - kr. 4.800 pr. gest (4.320 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 50 - 75 gesti - kr. 4.700 pr. gest (4.230 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 75 og fleiri - kr. 4.600 pr. gest (4.140 m/10% stgr. afslætti)

Þegar fjöldi fer yfir 75 manns þá kemur rmaður með, setur upp og sker fyrir á staðnum.

## Fermingarveisla #2 - Hefðbundin

### Forréttir

- Koníaks og hunangsmarineraður lax með piparrótarsósu
- Grafinn lax með sinnepssósu
- Heimalagað sveitapate með pístasíum og cumberlandsósu
- Sjávarréttarsalat með karrí og kokos
- Cesar salat hrúga af romain salati með parmesan hvítlauks dressingu, fetaosti, brauðteningum og parmesanosti

### Brauð og meðlæti

- Blandað brauð, rautt pesto og humms

### Aðalréttir - veldu 3 kjötrétti

- Ofnsteikt hvítlauxstungid og kryddjurtamarinerað lambalæri
- Kalt roast beef með heitri sósu rauðvins/bérnaise
- Kaldur gljádur hamborgarahryggur með heitri sósu t.d. rauðvins
- Arabískur kjúklinga pottréttur með aprikósum, grænmeti og cashew hnetum
- Kalt grænmeti og heimalagað rauðkál
- Gratineraðar kartöflur og steiktar kartöflur

### Fermingarterta

- Fermingarterta innifalín í „bókar“ útliti.
- Súkkulaði og ástríðu ávaxta með perum eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með ávaxtasalati og vanillusósu

Staðfestingargjald 40.000,-

ATH -10% stgr. afsláttur í boði ef greitt er innan 7 daga frá afhendingardegi.

Fyrir 50 gesti og færri - kr. 4.500 pr. gest (4.050 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 50 - 75 gesti - kr. 4.400 pr. gest (3.960 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 75 og fleiri - kr. 4.250 pr. gest (3.825 m/10% stgr. afslætti)

Þegar fjöldi fer yfir 75 manns þá kemur rmaður með, setur upp og sker fyrir á staðnum.

## Fermingarveisla #3

### Forréttir

- Sjávarréttarsúpa með úrvali af sjávarréttum, rækjum, skötusel, humar o.fl.

### Brauð og meðlæti

- Blandað brauð, rautt pesto og humms

### Aðalréttir

- Kjúklinga pottréttur í sinneps piparsósu bættri með appelsínu og grænum pipar
- Hvítlauksstungið og kryddjurtamarinerað lambalæri með sósu\* að eigin vali
- Grænmeti og heimalagað rauðkál
- Gratineraðar kartöflur og steiktar kartöflur

\* Villisveppasósa, rauðvínssósa með rauðlauk, baconi og sveppum, Bénaise, lamba kryddjurtasósa

### Fermingarterta

- Fermingarterta innifalín í „bókar“ útliti.
- Súkkulaði og ástríðu ávaxta með perum eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með ávaxtasalati og vanillusósu

Staðfestingargjald 40.000,-

ATH -10% stgr. afsláttur í boði ef greitt er innan 7 daga frá afhendingardegi.

Fyrir 50 gesti og færri - kr. 3.800 pr. gest (3.420 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 50 - 75 gesti - kr. 3.600 pr. gest (3.240 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 75 og fleiri - kr. 3.500 pr. gest (3.150 m/10% stgr. afslætti)

Þegar fjöldi fer yfir 75 manns þá kemur rmaður með, setur upp og sker fyrir á staðnum.

## Fermingarveisla #4 - Brunch

### Hlaðborð

- Sjávarréttarsúpa
- Koníaks og hunangsmarineraður lax með piparrótarsósu
- Heitreykt bleikja með arabísku kús kús salati
- Karrí sjávarréttarsalat í vatnsmelonu
- Heimalagað sveitapate með pístasíum og cumberlandsósu
- Cesar salat hrúga af romain salati með parmesan hvítlauks dressingu, fetaosti, brauðteningum og parmesanosti
- Úval af áleggi, kalkúna skínka, skinka, spægipylsa
- Parma skinka og melóna
- Ítalskt tómatsalat með Mozarella, klettasalati og basil
- Blaðlauks og bacon baka "Quich lorrenne"
- Heitur brauðréttur með pepperoni, papriku og camembert

### Brauð og meðlæti

- Blandað brauð, rautt pesto og humms

### Fermingarterta

- Fermingarterta innifalín í „bókar“ útliti.
- Súkkulaði og ástríðu ávaxta með perum eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með ávaxtasalati og vanillusósu

Staðfestingargjald 40.000,-

ATH -10% stgr. afsláttur í boði ef greitt er innan 7 daga frá afhendingardegi.

Fyrir 50 gesti og færri - kr. 3.860 pr. gest (3.474 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 50 - 75 gesti - kr. 3.600 pr. gest (3.240 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 75 og fleiri - kr. 3.500 pr. gest (3.150 m/10% stgr. afslætti)

Sent heim til ykkar eða veislusalinn og við aðstoðum við að stilla upp hlaðborðinu.

## Mexikönsk Fermingarveisla

### Forréttir

- Margarita marineraðir sjávarréttir í vatnsmelónu
- Ofnbökuð bleikja í „umslagi“ með lime og grænmeti
- Djúpsteiktar rækjur í sætri chili sósu
- Svartbauna Quesedillas
- Blandað salat með dressingu

### Brauð og meðlæti

- Blandað brauð, rautt pesto og humms
- Mexikönsk þykkbotna pizza með salsa, osti og grænmeti

### Aðalréttir - Må sleppa einum rétti og fá meira magn af öðrum

- Tex mex kjuklingur
- Steiktur grísabógur að hættu yuccutan búa, kryddaður með cummen, appelsínu, negul, hvítlauk og fleiri góðum suður amerískum kryddum
- Nauta pottréttur Mole, chilli pottréttur bættur með súkkulaði / eða chili con carne

### Meðlæti

- Hveiti og korn tortillur
- Mexíkósk hrísgrjón
- Sveita kartöflur, kartöflubátar með papriku lauk og provance kryddi
- Salsa – sýrður rjómi – guacamoli – saxðir tómatar og rifinn ostur
- Salsa gratin / salsa, rjómaostur og ostur

### Fermingarterta

- Fermingarterta innifalin í „bókar“ útliti.
- Súkkulaði og ástríðu ávaxta með perum eða Súkkulaði mousse fermingarterta
- Framreidd með ávaxtasalati og vanillusósu

Staðfestingargjald 40.000,-

ATH -10% stgr. afsláttur í boði ef greitt er innan 7 daga frá afhendingardegi.

Fyrir 50 gesti og færri - kr. 3.800 pr. gest (3.420 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 50 - 75 gesti - kr. 3.600 pr. gest (3.240 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 75 og fleiri - kr. 3.500 pr. gest (3.150 m/10% stgr. afslætti)

Sent heim til ykkar eða veislusalinn og við aðstoðum við að stilla upp hlaðborðinu.

## Fermingar - Kaffi hlaðborð 2010

Allar kökur og brauð er bakað af okkur sjálfum og ekkert til sparað í hráefni til að veislan verði 1.flokks, annað kemur ekki til greina frá okkur.

### Tertur - veljið 4-5 tegundir (fer eftir fjölda gesta)

- Súkkulaði og ástríðu ávaxta með perum eða Súkkulaði mousse „sem fermingarterta“
- Púðursykurs marengs terta „Draumaterta“
- Baileys terta
- Konfekt terta
- Sacher eða frönsk súkkulaði terta
- Jarðarberja marengs terta
- Osta tertur / mokka- sítrónu- jarðarerja- mintu og súkkulaði o.fl.

### Brauð, tapas snittur og brauðtertur - veljið 3-4 tegundir

- Tapas snitta með laxi og piparrótar rjóma
- Tapas snitta með bacon og lifrarkæfu
- Tapas snitta með bökuðum tómát, káli og rauðu pestó
- Fylltur brauðhleyfur með sjávarréttarsalati
- Koktail samlokur „litlar“ blandað brauð og álegg
- Brauðterta með spægipylsu, rauðu pesto, og spergli í grófu brauði
- Brauðterta með karri-sjávarréttarsalati mango chutney, salatblöðum og reyktri bleikju
- Brauðterta með ferskum tómát, skinku, hummus, camembert og salatblöðum í grófkorna brauði

### Kökur - veljið 2 tegundir

- Muffins fyrir krakka
- Skúffukaka fyrir krakka
- Gulrótar kaka með rjómaosti og valhnetum
- Hjónabandssæla
- Formkökur og lagtertur

Staðfestingargjald 40.000,-

ATH -10% stgr. afsláttur í boði ef greitt er innan 7 daga frá afhendingardegi.

Fyrir 50 gesti og færri - kr. 2.350 pr. gest (2.115 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 50 - 75 gesti - kr. 2.150 pr. gest (1.935 m/10% stgr. afslætti)

Fyrir 75 og fleiri - kr. 2.000 pr. gest (1.800 m/10% stgr. afslætti)

Sent heim til ykkar eða veislusalinn og við aðstoðum við að stilla upp hlaðborðinu.