

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2020

Sími 421-7646 soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhreinn til baka samdægurs eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Jólahlaðborð no 1

Forréttir

Marineruð síld með lauk fennel og anís
Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk
Jóla graflax með sinnepsdillsósu,
Heitreyktur lax á cous cous salati með austurlenskum kryddum og piparrótarsósu
Villbráða pate með cumberland sósu
Humarsúpa í hita könnu, staup fylgja með
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaky sósu
Má bæta við Vegan grænmetisréttur (grillað grænmeti, sherry tómatar,spínat og fl)

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu
Kryddjurtamarinerað lambalæri
Sinneps og hunangs gljád Bayonne skínka
Kalt hangikjöt með grænum baunum ,laufabrauði og uppstúfi eða
Innbökuð Nautalund Wellington
Má bæta við Markóskur kjúklingabauna réttur og Indverskur grænmetisréttur með cous
cous og híðisgrjónum

Meðlæti heitt og kalt

Kryddaðar Sykurbrúðnaðar kartöfur
Rótar og grillgrænmetissalat
Waldorf salat (epli,sellery,valhnetur)
Heimalagað rauðkál
Heima-súrsað grænmeti
Rauðvínssósa
villisveppasósa
Rúgbrauð- brauð og smjör

Ábætisréttir afgangir í glösum

Ris a la mande með kirsuberjasósu
Sherry trifle á gamla mátann
Soho súkkulaði mousse bætt með Grand
Marnier og vanillusósu

Má bæta við Vegan Hafrakaka með eplum
og rabbarbara

50 -60 manns kr 6.450 Kokkur fylgir með
60 -80 manns kr 5,950 Kokkur með
+ 80 manns kr 5,750 Kokkur með

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann
tekinn óhreinn til baka) Akstur sent og
sótt kr 3,500- 7000,- per veislu óháð
fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2018

Sími 421-SOHO (7646) soho@soho.is www.soho.is

Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhrein til baka samdægurs
eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir
á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Jólahlaðborð no 2

Forréttir

Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk
Jóla graflax með sinnepsdillsósu,
Heitreyktur lax á cous cous salati með austurlenskum kryddum og piparrótarsósu
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaky sósu
Villbráða pate með cumberland sósu
Má bæta við Vegan grænmetisréttur hnetusteiksbollur með chips, avocasdo og salsa

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu
Kryddjurtamarinerað lambalæri
Hæg eldað Danskt kryddað grisalæri með sveskju
Má bæta við Markóskur kjúklingabauna réttur og Indverskur grænmetisréttur með cous
cous og híðisgrjónum

Meðlæti heitt og kalt

Kryddaðar Sykurbrúðnaðar kartöfur	Heima-súrsað grænmeti
Rótar og grillgrænmetissalat	Rauðvínssósa
Waldorf salat (epli, sellery, valhnetur)	villisveppasósa
Heimalagað rauðkál	Rúgbrauð- brauð og smjör

Ábætisréttir afgreiddir í glösum

Ris a la mande með kirsuberjasósu
Soho súkkulaði mousse bætt með Grand
Marnier og vanillusósu

Má bæta við Vegan Hafrakaka með eplum
og rabbarbara , ef óskað er

50 -60 manns kr 5.950

60 – 80 manns kr 5,550 kokkur með

+ 80 manns kr 4,950 Kokkur með

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann (tekinn óhrein til baka)

Akstur sent og sótt kr 3,500- 7000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2020
Sími 421-7646 soho@soho.is www.soho.is
**Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar**

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhreinn til baka samdægurs eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Jólahlaðborð no 3

Forréttir

Humarsúpa í hitapotti

Má bæta við Vegan grænmetisréttur (grillað grænmeti, sherry tómatar,spínat og fl)

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu eða

Hæg eldað Danskt kryddað grísalæri með sveskju

Kalt hangikjöt með grænum baunum, laufabrauði og rauðkáli

Má bæta við *Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

Waldorf salat

Heimalagað rauðkál

villisveppasósa

Brauð, laufabrauð og smjör

uppstúf/kart/hangikjöti

Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Ris a la mande með kirsuberjasósu

Má bæta við Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara

40 -60 manns kr 4.950

60 – 80 manns kr 4.650 kokkur með

+ 80 manns kr 4.550 kokkur með

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann (tekinn

óhreinn til baka) Akstur sent og sótt

kr 3,500- 7000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”

Best er að panta af heimasíðu Soho
Fylla út formið þar.



Jólahlaðborð Soho Catering 2020
Sími 421-7646 soho@soho.is www.soho.is
**Sendum í heimahús eða veislusali með eða án þjónustu á stór-
Reykjavíkursvæðinu jafnvel víðar**

Getum einnig útvegað borðbúnað og hann svo tekinn óhreinn til baka samdægurs eða næsta dag, í stærri veislum yfir 60 manns kemur maður með og sker fyrir og fyllir á ykkur til trausts og halds.. allur maturinn er heimalagaður , að sjálfsgöðu..

Smárétta jólahlaðborð standandi teiti no 4

(Lágmark 60 manns)

Réttirnir afgreiddi á fötum nóg að nota litla gaffla og diska

Tómat marineruð sild með rúgbrauði
Jóla graflax með sinnepsdillsósu **og**
Heitreyktur lax með cous cous salati , teriyaky og piparrót
Grafið lamb með sinnepssósu og salati
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaky sósu
Fylltir sveppahattar með grænu pestó á klettasalati
Kalkúna brauðréttur með villisveppasósu
Áleggs pylsur og álegg
Ferskir ávextir og ostar
Pulled pork burger með rauðkáli og sætu sinnepi
Hangikjöt í jafningi með laufabrauði

Meðlæti

Sykurbrúðnaðar kartöfur- Waldorf salat
Fyllt egg , brauð og smjör

Ábætisréttir framreiddir í litlum skálum
Ris a la mande með kirsuberjasósu – Sherry truffle
Súkkulaði mousse með vanillusósu

Verð fyrir hópa fyrir utan akstur og borðbúnað

60-80 manns kr 4,950

+80 manns kr 4,500

Með borðbúnaði partydiskar og vínglös+ kr 350 pr mann (tekinn óhreinn til baka)

Akstur sent og sótt kr 3,500- 7,000,- per veislu óháð fjölda

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”