

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 óhreinnt til baka samdægurs eða næsta dag, allur maturinn er heimalagaður, að sjálfsgöðu..

## Jóla heima veisla no 1

### Forréttir (allir í boði)

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

Grafin nautalund á brouschettu með pipar koníaks sósu

**Má bæta við Grænmetisréttur** Arabískur grænmetis-réttur í vefju með yougúrt sósu

### Aðalréttir veljið 2 rétti

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

Kryddjurtamarinerað lambalæri

Sinneps og hunangs gljádur hamborgarahryggur (kaldur)

\*Innbökuð Nautalund Wellington + kr 500 pr mann (elduð eða óelduð) þið skerið fyrir

**Má bæta við Hnetusteik með lárperu, salsa og Tzasisky sósu**

### Meðlæti heitt og kalt

Vetrar-Kryddaðar Sykurbrúðnaðar

kartöfur

Rótar og grillgrænmetisalat

Waldorf salat (epli, sellery, valhnetur)

Heimalagað rauðkál (má sleppa)

Rauðvínssósa og villisveppasósa

Rúgbrauð- brauð og smjör

### Ábætisréttir afgreiddir í glösum/staupum

Ris a la mande með kirsuberjasósu

Irish coffee mousse

Soho súkkulaði mousse bætt með Grand

Marnier og vanillusósu

**Má bæta við Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara**

10-30 manns kr 6.450

Með borðbúnaði + kr 450 pr mann

tekinn óhreinnt 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, allur maturinn er heimalagaður, að sjálfsgöðu..

## Jóla heima veisla no 2

### Forréttir

Jóla graflax með sinnepsdillsósu,  
Heitreyktur lax á cous cous salati með austurlenskum kryddum og piparrótarsósu  
Villbráða pate með cumberland sósu  
Brouschetta með djúpsteiktum humar og chili mayo  
Cesar salat  
**Má bæta við Grænmetisréttur** Arabískur grænmetis-réttur í vefju með yougúrt sósu

### Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu og pecan brauð stuffingu  
Kryddjurtamarinerað lambalæri  
**Má bæta við Hnetusteik með lárperu, salsa og Tzasisky sósu**

### Meðlæti heitt og kalt

Vetrar-Kryddaðar Sykurbrúðnaðar  
kartöfur  
Rótar og grill-grænmetisalat  
Waldorf salat (epli, sellery, valhnetur)

Heimalagað rauðkál (má sleppa)  
Rauðvínssósa og villisveppasósa  
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**

10-30 manns kr 5.950

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, allur maturinn er heimalagaður, að sjálfsgöðu..

## Jóla heima veisla no 3

### Forréttir

Humarsúpa (frareidd í hitapotti eða þið hitið upp sjálf)

Má bæta við Grænmetisréttur Arabískur grænmetis-réttur í vefju með yougúrt sósu

### Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu og  
Hægeldað Danskt kryddað grísalæri með sveskju

Má bæta við Hnetusteik með lárperu, salsa og Tzasisky sósu

### Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

Waldorf salat

Heimalagað rauðkál

Villisveppa og rauðvínssósa

Brauð pestó og smjör

### Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Ris a la mande með kirsuberjasósu

Má bæta við Vegan Hafrakaka með eplum  
og rabbarbara

10-30 manns kr 4.950

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, allur maturinn er heimalagaður, að sjálfsgöðu..

## Jóla heima veisla no 4

### Forréttir

Humarsúpa í hitapotti

Jóla graflax með sinnepssósu á brouschettu

Má bæta við Grænmetisréttur Arabískur grænmetis-réttur í vefju með yougúrt sósu

### Aðalréttir

Kalt hangikjöt og laufabrauð

Má bæta við Hnetusteik með lárperu, salsa og Tzasisky sósu

### Meðlæti heitt og kalt

Kartöflur soðnar

Heimalagað rauðkál

Grænar baunir

Uppstúf

Waldorf salat

Brauð, laufabrauð og smjör

### Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Ris a la mande með kirsuberjasósu

Má bæta við Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara

10-30 manns kr 4.950

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, allur maturinn er heimalagaður, að sjálfsgöðu..

### Sjálfstæðir réttir lágmark

#### Forréttir

Humarsúpa 0,400	kr 1690
Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk 0,500	kr 1500
Jóla graflax með sinnepsdillsósu, 1 kg	kr 3900
Heitreyktur lax á cous cous salati og piparrótarsósu 1 kg	kr 3900
Villbráða pate með cumberland sósu 1 kg	kr 4990
Grafin nautalund á brouschettu með pipar koníaks sósu	kr 450 stk
Súrdeigsbrauð stk 850g	kr 950
Rautt og grænt pestó 0,250 g 1000 0,500	kr 1800

#### Aðalréttir með tilheyrandi meðlæti pr mann

Kalt hangikjöt og laufabrauð	kr 3300
Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu	kr 2900
Kryddjurtamarinerað lambalæri	kr 2900
Sinneps og hunangs gljádur hamborgarahryggur (kaldur)	kr 2900
*Innbökuð Nautalund Wellington (elduð eða óelduð) þið skerið fyrir	kr 7500 pr kg

#### Ábætisréttir 1 stk

Ris a la mande með kirsuberjasósu	kr 450
Irish coffee mousse	kr 490
Soho súkkulaði mousse bætt með Grand Marnier og vanillusósu	kr 550
Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara	kr 390

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”