

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinntil baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að ponta

Nafn

Staðsetning

Dags

áætlaður fjöldi ___ px

Gestir kl * matur kæmi á svipuðum tíma eða 30 mín áður

[PANTA HÉR](#)

Matseðill no 1

Smáréttir / tapas í forrétt

Soho salat með miðausturlanda dressingu

Heitreiktur lax með cous cous og piparrótarsósu

Djúpsteiktur humar með teriykai og chili majo

Parmaskínka og melónu salat með basil olíu og parmesan osti

Capresso salat á spjótí

Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör

Aðalréttur

Nautalund (litlar steikur) Steikt lamba fille með Búrgundarsósu

(rauðvínssósa, gljádur smálaukur, sveppur og bacon)

Rótar og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur,og gratineraðar kartöflur.

Eða í staðin fyrir naut og lamb, Innbökuð nautalund wellington, þið bakið og skerið fyrir á staðnum +300 kr pr mann Sama meðlæti

Ábætir veljið einn (1)

Passion og súkkulaði mousse terta með vanillusósu

Irish coffee mousse með makkarónum og vel af whisky framreidd í glösum

Frönsk súkkulaðiterta með vanillusósu og berjum

Súkkulaði mousse terta með vanillusósum og berjum

Blandaður smáköku bakki

Kr 6,900 pr mann

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinntil baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að punta

Matseðill 2 Smáréttir / Tapas í forrétt

Soho salat með miðausturlanda dressingu
Asískt Laxa salat með lime, engifer og piparrót
Steiktar tígrisrækjur með chili og hvítlauk
Fylltir sveppahattar með hvítlaukssmjöri
Pipar og koníaks grafin nautalund með sinnepskremi á brouschettu
Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör

Aðalréttur

Grillað lamba fille Bourguignonne (gljádúr smálaukur, sveppir og bacon í rauðvínssósu)
Kalkúnabringa með Amerískri brauð stuffingu og rjómafillisveppasósu Rótar
og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur,og gratineraðar kartöflur.

Ábætir veljið einn (1)

Passion og súkkulaði mousse terta með vanillusósu
Irish coffee mousse með makkarónum og vel af whisky framreidd í glösum
Frönsk súkkulaðiterta með vanillusósu og berjum
Súkkulaði mousse terta með vanillusósum og berjum
Blandaður smáköku bakki

Kr 6.400 pr mann

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinn til baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að ponta

Matseðill 3

Veljið einn (1) forrétt fyrir alla

1. Soho salat
2. Cesar salat
3. Sjávarréttar súpa með úrvali af sjávarréttum
4. Humarsúpa

Heimabakað súrdeigsbrauð , rautt pestó og smjör fylgir með

Aðalréttur (má sleppa öðrum aðalréttinum)

Kryddjurta marinerað lambalæri Bérnaise
Kalkúnabringa með Amerískri brauð stuffingu og rjómafillisveppasósu
Rótar og miðjarðarhafs grill grænmeti, hunangs og engifergljáðar
gulrætur,og gratineraðar kartöflur.

Ábætir veljið einn (1)

Passion og súkkulaði mousse terta með vanillusósu
Irish coffee mousse með makkarónum og vel af whisky framreidd í glösum
Frönsk súkkulaðiterta með vanillusósu og berjum
Súkkulaði mousse terta með vanillusósum og berjum
Blandaður smáköku bakki

Kr 5.400 pr mann

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Maturinn er sendur til ykkar og þið afgreiðið ykkur sjálf, Hægt að fá allan borðbúnað með og hann tekinn óhreinntil baka + kr 350 pr mann +7000 kr fyrir akstur sent og sótt aftur næsta dag.. Muna að fylla út af heimasíðunni til að ponta [Hafa samband eða Panta](#)

Matseðill 4

Aðalréttur

Kryddjurta og sítrónu marinerað lambalæri

Béarnaise / eða villisveppa madeira sósa

Rótar og miðjarðarhafs grænmeti, hunangs og engifergljáðar gulrætur,og gratineraðar kartöflur.

Ábætir

Súkkulaði mousse terta með vanillusósu Eða

Irish coffee mouss í glasi

Kr 3,500 pr mann

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Stök salöt brauð og pestó fylgir með salötum.

Salöt. Annaðhvort í stórri skál eða pakkað fyrir hvern og einn í einnota ðea margnota skálum, kjúklingur er pakkað sér fyrir hvern og einn

Soho salat: Garðsalat, kjúklingur, rauðbeðu soðið bygg, ristuð fræ, korn tortilla, djúpsteiktur sætar kartöflur, miðausturlanda- og piparrótar dressing

Cesar salat: Garðsalat, kjúklingur, brauðteningar, feta ostur, ristuð fræ, parmesan dressing, cesar dressing.

Chef salat: Garðsalat, tómatar, skínka, rækjur, túnfiskur, kotasæla, ristuð fræ, ólífuolía, balsamic

Taco salat: Garðsalat, kryddað hakk, korn tortilla, rifinn ostur, ostasósa, saxaðir tómatar, saxaður laukur, ólífur (hakk og ostasósa pakkað sér til að hita upp á staðnum)

Vegan salat: Garðsalat, sherry tómatar, avocado, ristaðar hnetur, steiktur sætar karöflur og grillað miðjarðarhafsgænmeti, ristuð fræ, ólífuolía, balsamic

Sjávarréttu salat: Garðsalat, cous cous, rækjur, túnfiskur, tígris rækjur, heitreyktur lax, sherry tómatar, laukur, kotasæla, piparrótarsósa, sæt teriyak

Lamba og humar salat: Garðsalat, steiktur humar, grafið lamb, jarðarber, mairineraðir sveppir, cashew hnetur, tómatar, avocado, bacon balsamic dressing (afgreidd sér, best að hita hana upp fyrir neyslu)

Heima veislur 10 – 30 manns

Grænmetisvalmöguleikar á öftustu síðu

Síðan erum við með úrval af smáréttaveislum, salaötum súpum og þh , sjá annarsstaðar á heimasíðu.



Grænmetisréttir frá Soho Catering

1. Samosur með appelsínu og engifer sósu
2. Filipínskar vorrúllur með engifer og soja
3. Svartar Baunir og sætkartöflu burger með salsa , lárperu mauki , salati og krydduðum hrísgrjónum
4. Indverskur grænmetisréttur Korma með kokos hrísgrjónum, ávaxta chutney og salati
5. Steiktar núðlur með ristuduðum cashew hnetum og steiktu fersku grænmeti
6. Grænmetis lasagna og salat lágmark 15 manns
7. Fale fale , kjúklingabauna bollur með tzasisk sósu
8. Innbakað grænmetis wellington með tómata salsa lágmark 15 manns
9. Grillað grænmeti með spinati sherry tómötum, cashew hnetum og balsamic

Við þurfum að fá að vita tímanlega með allar sérþarfir og

reynum við eftir bestu getu og vitund að uppfylla þær kröfur.

Á þetta sérstaklega við um ofnæmi sbr hnetur, glutein,

mjólkurvörur og þh