

Fermingar matseðlar frá Soho Catering 2022

Lágmarksfjöldi í heildar pakka eru 60 gestir

Fyrir staka rétti 30 skammtar Fyrir brauð og kökur 1 st

Akstur og borðbúnaður er ekki innifalinn, en veitingarnar koma á fötum sem hægt er aðframreiða á ,hægt er að leiga borðbúnað, getum einnig útvegað þjónustu fólk

Ferming no 1. Grænkera

1. Samosur með appelsínu og engifer sósu með híðishrísgrjónum
2. Svartar Bauna og sætkartöflu steik (hnetusteik)
3. Indverskur grænmetisréttur með karrí og kokosmjólk, kokos hrísgrjónum, ávaxta chutney
4. Arabiskur kjúklingabaunaréttur í tómat með koriender
5. Satay bakað blómkál
6. Grillað grænmeti með spinati sherry tómotum, cashew hnetum og balsamic
7. Grænmetis lasagna og salat lágmark
8. Ferskt salat
9. Blandað súrdeigsbrauð og pestó
10. Kryddgrjón
11. Rótargrænmetissalat

Vegan ábætisréttir

1. Hafnaka með rabbarbarasultu og eplum
2. Bakaður eplaréttur með vanillu ís
3. Ferskir ávextir

Verð pr mann kr. 4.190

+ 80 manns kr 3.855

Ferming no 2. Aðalréttur og ábætir / Sérmatseðill fyrir grænmetisfæði

Aðalréttir

- Salvíu, sinnep og appelsínu marineruð **kalkúnabringa**
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Béarnaise
- Innbökuð **nautalund** Wellington

Meðlæti.

- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
- **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti með sætum kartöflum og smælki
- Amerísk brauð, sellery og pecan stuffing
- Béarnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Ábætisréttur +450

1. Frönsk súkkulaði mousse terta með perum og vanillusósu
2. Isterta
3. Snickers terta
4. Blandaður sætur bakki með litlum köku bitum

Verð pr mann kr. 4,950

+80 manns kr 4.460

Ferming no 3. Aðalréttur og ábætir / Sérmatseðill fyrir grænmetisfæði

Aðalréttir

- Tex mex kjúklingur með mexíkóskum hrísgrjónum
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Béarnaise
- Hægeldaður grísahnakki Dijon Orange

Meðlæti.

- Blandað garðsalat með dressingum
- **Kartöflu** gratin í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti með sætum kartöflum og smælki
- Mexíkósk hrísgrjón
- Béarnaise og sinnepssósa

Ábætisréttur (veljið 1 fyrir allan hópinn)

Ábætisréttur +450

1. Frönsk súkkulaði mousse terta með perum og vanillusósu
2. Isterta
3. Snickers terta
4. Blandaður sætur bakki með litlum köku bitum

Verð pr mann kr. 4.190

+ 80 manns kr 3.855

Vegan grænmetisréttir frá Soho Catering

Má bæta inni aðra matseðla / eða sem stakir réttir

1. Samosur með appelsínu og engifer sósu með híðishrísgrjónum
2. Filipínskar vorrúllur með engifer og soja með híðishrísgrjónum
3. Svartar Baunir og sætkartöflu burger með salsa , lárperu mauki , salati og krydduðum hrísgrjónum
4. Indverskur grænmetisréttur með karrí og kokosmjólk, kokos hrísgrjónum, ávaxta chutney
5. Satay bakað blómkál með rötargrænmeti og salati
6. Grillað grænmeti með spinati sherry tómötum, cashew hnetum og balsamic
7. Fale fale , kjúklingabauna bollur með tzasiski sósu
8. Grænmetis lasagna og salat lágmark 15 manns
9. Innbakað grænmetis wellington með tómata salsa lágmark 15 manns
10. **Vegan** ábætisréttir
11. Hafraka með rabbarbarasultu og eplum
12. Ferskir ávextir

Kaffi veitingar Tilboð no 1

Gamaldags rjómaterta með sultu og blönduðum ávöxtum

Drauma terta (brúnn marengs og súkkulaðikrem getur verið með peru)

Súkkulaði kaka

Flatkökur með hangikjöti

Brauðterta með rækjusalati

Heitur brauðréttur með skinku og aspás

Kleinur – Hjónbandssælu bitar með eplum og kokostoppar

kr 2.079,-

Afsláttur (-7% 70-100 -10% +100)

Kaffi veitingar Tilboð no 2

Drauma og Snickers terta

Flatkökur með hangikjöti

Heitur eplaréttur með rjóma

Kleinur og hafrakaka með eplum

Ávaxtabakki

kr 1890,-

Afsláttur (-7% 70-100 -10% +100)

Stakar tertur 12-16 manna

Snickers / drauma eða rjómaterta

kr 5500

Gulrótarkaka

kr 3500

Ostaterta með sítrónu og berjum

kr 3900

Stórar tertur 30 manna

Rjómaterta

kr 13.000 með marsipani + 3000,-

Passion og súkkulaði

kr 18.000

Súkkulaði mousse

kr 18,000

Ístertur

Eins og ferminatertur , klæddar brúðamassa og skreyttar kr 18,000,-

Bragð ; svipað og bragðrefur

Súkkulað, konfekt , dime, orios og kökudeig, m&m svo eitthvað sé nefnt

Skoðið einnig smáréttaveislur á heimasíðu Soho [Veislur](#)

Ferming 2022

- Sja listi yfir tertur hér fyrri rneðan



FERMINGAR- Kaffi-HLAÐBORÐ 2020

Tertur

- Fermingar terta ,veljið sjálf
- Púðursykurs marengs terta “Draumaterta” með perum
- Snickers terta

Heitir réttir

- Brauðréttur með skínu, camembert og aspás
- Epala crunch / bakaðir eplabitar, kanill, vanilla með þeyttum rjóma (best ef hægt er að baka á staðnum)

Brauð

- Broushetta með klettsalati, höfðingja, rífsbrejasultu og jarðarberi
- Broushetta með djúpsteiktum humar, teriyaky og chili mayo
- Brauðterta með rækjusalati
- Ostabakki með ávöxtum, kexi og sultu

Kökur

- Skúffukaka
- Gulrótar kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 2,900 pr mann

Súpuveisla miðað við 0,5 L miðað við að eingöngu súpa er íboði

Venjulega dugar 3-4 dl pr mann, ef þið eruð sjálf með eithvað er í lagi að panta fyrir aðeins færri gesti

Lágmarkspöntun 10L (hægt að fá afhent degi áður)

Framreiddar með 3 tegundum af heimabökuðu brauði rauðu pestó og smjöri
(ef ekki brauð og pestó þá – 200 kr pr mann)

Súpupottar fylgja með

Hefðbundnar veloute súpur (uppbakaðar) pr 0,5L

Aspas – sveppa – blómkáls – tómatar – Grænmetis kr 950 pr 0,5L

Mauksúpur (grænmeti, kartöflur, hrísgrjón til að þykkja)

bættar með rjóma

Blaðlauks og kartöflusúpa með baconi kr 950 pr 0,5L

Ítölsk tómatsúpa kr 950 pr 0,5L

Matarmiklar kjötsúpur pr 0,5L (ath yfirleitt nóg 3-4 dl pr mann 10 gestir 4L)

1. Indversk kjúklingasúpa með hrúgu af grænmeti kartöflum, karrí og lemmongrass Kr 1500 pr 0,5L
2. Mexíkósk kjúklingasúpa með grænmeti, Með chips, sýrðum og rifnum osti kr 1500 pr 0,5L
kr 300 pr mann
3. Lamba goullas súpa / bætt með rjóma kr 1500 pr 0,5L
4. Lamba kjötsúpa kr 1500 pr 0,5L
5. Sjávarréttarsúpa með karrí og koníaki kr 1700 pr 0,5L
6. Humarsúpa kr 1790 pr 0,5L

Dæmi; kjúklingasúpa handa 50 manns 0,5Lpr mann (25L)

75.000 +15.000 chips og fl

Dæmi;Kjúklingasúpa (og smárétta eða kaffihlaðboðrö) 0,350L pr mann *50 (17,5L)

25.500 +15.000 chips of fl

Borðbúnaður í boði til leigu [Panta hér](#)

Pottréttir og þrjú meðlæti

LÁGMARKS PÖNTUN ERU 20 GESTIR.

Vinsamlega pantið í gegnum heimasíðuna [PANTA HÉR](#)

Velja má 2 pottrétti þegar komið er yfir 40.manns

Kjúklinga eða grísa pottréttur kr 1950 pr mann

- ✓ Í kókos karrí ,mangó chutney, ananas, og grænmeti
- ✓ Arabiskur með grænmeti, aprikósum, döðlum
- ✓ Í súrsætri sósu með grænmeti og ananas
- ✓ Í rjóma paprikusósu með grænmeti
- ✓ Í piparsveppasósu

Lamba pottréttur kr 1980 pr mann

- í mildri paprikusósu með beikoni sveppum og papriku

Ferming 2022



- Í piparsósu með sveppum, lauk og grænmeti + 100 kr
- Ungverskt rjóma Goullas
- Sem villibráð í villibráða sósu með gráðosti og rifsberjahlaupi

Nauta pottréttur kr 2290 pr mann

- Stroganoff með sveppum í rjómasósu +100kr
- Í mildri piparsósu með sveppum lauk og grænmeti + 100 kr
- Í mildri chili sósu "Mole" bættri með kanil, negul og súkkulaði "Mexikó"
- Í suðuramerískri sósu með svörtum baunum

Grænmetis kr 1990 pr mann

- Arabískur kjúklingabaunaréttur með tómat, cumen og koriender
- Suðuramerískur með grænmeti, svörtum baunum
- Mexíkóskur með baunum, hveiti tortillum, ostasósu og sýrðum rjóma
- Ítalskur með grilluðu grænmeti, sherrytómát, basil og parmesan

Meðlæti Veljið salat, brauð og kartöflur eða hrisgrjón fylgir með (3 atriði)

- Ferskt salat með dressingum
- Franskar sætar sveitakartöflur með provance grænmeti olífuolíu og kryddi
- Kartöflu mousse
- Hrisgrjón með grænmeti / kryddgrjón eða/ hvít grjón
- Hvítlauksbrauð eða blandað brauð

Ekki hika við að hafa samband.

Pantið í gegnum heimasíðuna [Panta hér](#) ef eitthvað má hringja í síma 421-7646 á skrifstofutíma

Annað meðlæti og stakar tertur

Stakar tertur 12 manna kr 4,900

Konfekt – Bayles- Drauma- snickers

Fermingarterta 40 manna (dugar fyrir 60-80) kr 18,000,-

Þakin með súkkulað kremi eða brúðarmassa (hvít)

1. Döðlubotn, Súkkulaði mousse svampbotn brúðarmassi
2. Döðlubotn Passion og súkkulaði mousse (bavarian), svampbotn brúðarmassi
3. Döðlubotn Nougga og bayles mousse, svampbotn, brúðarmassi
4. Svampur jarðarberja mousse, brúðarmassi

Passion og súkkulaði mousse með perum / þakin hlaupi kr 16,000,-

Ístertur

Eins og fermyngartertur, klæddar brúðarmassa og skreyttar kr 18,000,-
Bragð; td

Súkkulað, konfekt, dime, orios og kökudeig, m&m svo eitthvað sé nefnt

Brauð og meðlæti (allt heimalgað)

Heimabakað súrdeigsbrauð 850g (fyrir ca 15 gesti) kr 950 pr st

- Með sólþurkuðum tómötum,
 - Grófkorna með apríkósum, rúsínum og fræjum,
 - Hvítt ítalskt
- kr 750,-

Grænt og rautt Pesto 480-500g kr 1,800,-

Sósur pr Líter (lágmark 1,L)

Rjómasósu villisveppa, pipar, sveppa kr 2,500,-

Dökkar, villisveppa madeira, rauðvíns, Chateaubriande kr 2,500,-

Bérnaise kr 2,500

Ferming 2022

Karföflu gratin (tilbúið í ofninn) pr kg
Sætar kartöflur (country style , tilb í ofninn) pr kg
Sykurbrúnaðar kartöflur pr kg



kr 1200,-
kr 1200,-
kr 700