

Brúðkaups matseðlar SOHO 2023

Ágætu tilvonandi brúðhjón.. Best er að hittast og fara yfir þær hugmyndir sem þið hafið og hvernig best er að framreiða veitingarnar, Einnig til að koma á persónulegri tengingu, skemmtilegra fyrir báða aðila.

Matseðilinn verður að miðast við aðstæður á staðnum.

Ef við þekkjum ekki veislusalinn kynnum við okkur hann áður, komum með þau áhöld og tæki sem til þarf, svo framalega að aðstæður leyfa.

Allir matseðlar miðast við lágmarksfjölda 80.manns hægt að afgreiða fyrir færri en þá getur verðið breysts.

Soho Catering

Höfum mikla reynslu við afgreiðslu og undirbúning brúðkaupa. Vinnum náið með brúðhjónum og skipuleggjendum, þjóðum ennfremur uppá ráðleggingar.

Soho Catering sendir veislur svotil hvert á land sem er. Við erum staðsett í Reykjanesbæ en það hefur ekki hindrað okkur með að vera með veislur svo til út um allt land td við Seljarlandsfoss, Aratungu, Kjósinni, Akranesi, Snæfellsnesi og víðar.

80% af okkar viðskiptum eru á stór Reykjavíkursvæðinu. Soho hefur verið starfandi síðan 2002 um 20.manns starfa hjá Soho

Kaup og kjör

Aukakostnaður getur komið ef um langar eða margar ferðir þarf að fara vegna veislu, samanber auka fundir, skutl með borðbúnað eða annan búnað, látið verður vita af því þegar stefnir í það. Þjónusta / Þjónar eru ekki innifalin í matarverði né skreytingar. Rukkað er aukalega fyrir það sem tapast eða brotnar af búnaði.

Staðfestingargjald 50,000, Síðan 1/3 gerður upp mánuð fyrir veislu 1/3 gert upp í vikunni fyrir brúðkaup, rest í vikunni eftir brúðkaup hægt er að skipta upp greislum á kreditkort

Afhending á veitingum

Við komum yfirleitt með matinn, stillum upp veitingum og erum á staðnum þegar þess þarf við samanber að skera fyrir, skammta á diska og þessháttar. Allur matur kemur í þeim búnaði að hægt er að setja beint á borðið, passa verðu uppá að hann skili sér til baka, ekki er nauðsynlegt að þrifa búnaðinn en gott er að skola af.

Þá oft kynnum við einnig matseðilinn sé þess óskað og fyllum á borðið í samvinnu við þjóna eða starfsfólkið á staðnum. Búnaður sem ekki fer með starfsmönnum samdægurs er sóttur eða skilað af veisluhaldara næsta dag. Eðlilegt magn af afgangum er skilið eftir á staðnum ef kælipláss leyfir. Afgangar sem skildir eru eftir eru á ábyrgð brúðhjóna eftir að starfsmenn Soho eru farnir, Okkur er mjög illa við að skilja veitingar eftir því við vitum alldrei hvernig þeir eru meðhöndlaðir eftir að við förum smbr kælingu og upphitun.Við getum tekið allt með okkur til baka og þið sótt næsta dag til okkar.

Dúkar og servéttur

Mælum með að hafa samband við dúkaleigur og þvotthús fá að skoða og gera verðsamanburð og fá tilboð. Fá að skila því sem ekki er notað (endurgreitt)

Starfsfólk.

Við getum útvegað þjóna, aðstoðarfólk og barþjóna.

Við miðum við 1 þjón pr 25-30 gesti miðað við matarveislur, standandi smáréttaveislur
1 þjón pr 40-50 gesti í stærri veislum yfir 100 manns getur verið hagkvæmara að fá einhvern í uppvaksið á meðan mesta álagið er.

Búnaður

Eigum til eða getum útvegað svo til allan borðbúnað, kertastjaka og þh. Einnig tæki til að halda heitu, elda og framreiða matinn á.

Borðbúnaður er tekinn þá óhreinn til baka. Kostnaður 250 – 600 kr pr mann, greitt er aukalega fyrir það sem tapast eða brotnar.

Drykkjaföng

Ráðleggjum ykkur varðandi magn á drykkjarföngum einnig komum ykkur í samband við byrgja til að fá smakk og heildarlausn. www.mekka.is Sævar

Magn sem virkar fyrir móttöku og mat og eitthvað framm á kvöldið

Miðað við 100 manns

1 Léttvín (6 glös) 4-5 gestir	20 flöskur
1 hvítvín (5 glös) 4 gestir	25-30flöskur
1 rauðvín (4-5 glös) 2 gestir	50 flöskur
2 litlir bjórar	150-200

Bókun á veislusal

Mælum með nokkrum sölum, (sjá á öftustu síðu)sem við fáum að koma með veitingar í, margir salir eru tengdir ákveðnum veislupjónustum (einkaleyfi) stundum leyfa þeir öðrum að koma inn en yfirleitt ekki.

Þegar salur er leigður er mikilvægt að eftirfarandi komi fram (fá það skriflegt)

1. Verð og hvað er innifalið í því?
2. Hvað tekur salurinn marga?
3. Uppstilling á sal fá teikningar og tillögur frá salarhaldara,
4. Frágangur , Þrif
5. Tímasetningar (þarf að borga fyrir aukadag, hvenær fáið þið salinn hvenær þarf að vera búíð að skila og hvernig)
6. Leyfi á salnum, vínveitingaleyfi , afgreiðsluleyfi má koma með mat frá veislupjónustu
7. Má koma með áfengi , er tekið tappagjald?
8. Hljóðkerfi, mikrafónar, statif, ræðupúlt geislaspilari, skjávarpi,
9. Lýsing fyrir svið
10. Eldhúsaðstaða, hellur, ofn heimilis/iðnaðar kælir, frystir, klakavél
11. Salerni hvernig eru þau,
12. Hvar má skreyta og þá hvað mikið
13. Fylgir starfsfólk með og hvert er þeirra verksvið? Er það innifalið eða greiðist það aukalega og þá hvað mikið með vsk?
14. Upplýsingar um borðbúnað, stóla og borð **magntölur** af öllu

Matseðill no 1. Hlaðborð

Mest seldi matseðillinn frá uphafi

Forréttir af hlaðborði

Eða útbúnir sem smaréttir með fordrykk / standandi þemi

- Hunangs marineraður lax að Asískum hætti með lime, piparrót og soya
- Heitreyktur lax með grófkorna sinnepi á arabísku cous cous salati
- Létt grilluð hrefna með hídishrísgrjóna salati með engifer og appelsínu
- Humarsúpu smakk í staupi (í hitabrusum með pumpu og staup með)
- Brouschetta með gröfnu nauti, sinnepskremi og engifer marineruðun svepp
- Garðsalat með miðausturlanda dressingu og cesar dressingu
- Heimabakað blandað brauð með, rauðu pesto

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hunangs, salvíu og engifer marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri “bread stuffing” framreidd með rjómalagaðri villi-
kjörsveppa sósu
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bénaise
- Innbökuð **nautalund** Wellington (getur ekki verið klassískara og flottara, eðal
nautalundir, með sveppamauki í smjördegi)

Meðlæti.

Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**

Gratineraðar kartöflur í hvítlauks rjóma

Rótar og grill grænmeti

Amerísk brauð og pecan stuffing

Bénaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

- Restin af forréttunm og salat látið halda sér út borðhaldið..

Verð pr mann kr. 6.955

Ábættisréttir eða Brúðartert ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðill um brúðartert)

Matseðill no 2.

Einn forréttur í boði

framreiddur á diskum en aðalréttur og ábætir af hlaðborði

Forréttir velið einn (1)

1. **Soho Kalkúna** salat með stökku garðsalati, teriyaki marineruðum kalkún og miðausturlanda dressingu
2. **Ítalskur diskur** Parmaskínka, melóna og klettsalat með rifnum parmesan osti og ítalskt **tómat** salat með ferskum **Mozzarella** og basil
3. **Laxa** tvenna, Heitreyktur sinnepssmurður **lax** og Asískt marineraður lax með teriyaki og piparrótarsósu
4. **Grafin Nautalund** með marineruðum svepp, Parmaskínka og melóna ferskt salat
5. **Sjávarréttar eða Humarsúpa**

Hafi brúðhjónin sérstakar óskir, endilega látið okkur vita ..

Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto (sett á hvert borð í salnum)

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Smjörsteiktar og hægeldaðar nautalundir Bourguignonne
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bénaise

Meðlæti.

- **Cesar salat** ; úrval af garðsalati með parmesan osti, hvítlauks dressingu
- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
- **Gratineraðar** kartöflur í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti
- Bénaise og Búrgundar sósa

Verð pr mann kr. 6.900

Ábætisréttir eða Brúðarerta ekki innifalin í verði
(sjá annarsstaðar hér fyrir neðan)

Matseðill no 3

Tapas forréttir

Hluti af forréttum kominn á borðið þegar gestir setjast

1. **Parmaskínka**, melóna, klettasalat, parmesanostur og jarðarber. “box”
2. Bruschetta með **Tómatsalati**, tómatur, klettasalat, ferskur mozzarella og basil
3. Laxasalat á bruschettu
4. Heitreyktur sinnepssmurður **lax** með arabísku kús kús salati
5. Létt grillað **hrefna** með híðishrísgrjóna salati “á fati “
6. **Humarsúpa** og humarspjóti “í bolla eða glasi

Heimabakað blandað **brauð** með, rauðu pesto (sett á hvert borð í salnum)

AÐALRÉTTIR

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri “bread stuffing” brauð sellery og laukur, salvía og krydd, framreidd eð rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu
- Innbökuð nautalund Wellington
- Ef brúðhjón hafa áhuga á að hafa einhverja aðra aðalrétti sakar ekki að spyrja

Meðlæti.

- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
- **Gratinaðar** kartöflur í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti
- Amerísk brauð og pecan stuffing
- Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 7.490

Ábætisréttir eða Brúðarerta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðarertur)

Matseðill no 4. Smáréttaveisla “one fork food”

lágmark 80 gestir í þennan matseðil Allir réttir bornir framm í einu

Grænmetisréttir

1. Black bean Quesedillas
2. **Hnetusteiks bollur** í salsa með avocado mauki
3. Arabískur kjúklingabaunaréttur með tómata og koriander
4. Rótargrænmeti og spínat salat
5. Blandaður ávaxta og grænmetisbakki
6. Blandaðir ostar með kexi og sultu
7. Blandað súrdeigsbrauð og pesto

Sjávarréttir

1. **Skelfiskssalat chevicy** með engifer og lime
2. Djúpteiktar orly rækjur með sætri chillisósu
3. Heitreyktur **lax** með tartarsósu og stökku brauði
4. **Humarsúpa** í staupi

Kjöt

1. Léttgrilluð **hrefna** á hiðisgrjónasalati appelsínu og engifer
2. Pulled pork mini burger
3. Nautasteik á spjóti með Bérnaise
4. Mexíkósk kryddaðar **lambalundir** á spjóti með kryddjurtarsósu
5. Satay **kjúklingur** á spjóti með cous cous
6. Ítalskar heimalagaðar **kjötbollur** í tómata sósu með basil

Sætt + kr 550

Blandað sætmeti, Súkkulaði döðlu kaka með karamellu, kokostoppar, súkkulaði hjúpuð jarðarber og vatnsdeigsbollur

Verð pr mann kr 5,850

Ábætisréttir eða Brúðarerta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðartertur)

Matseðill no5

AÐALRÉTTIR skornir fyrir á staðnum

- Hunangs, salvíu og engifer marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri “bread stuffing” framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Bérnaise
- Innbökuð **nautalund** Wellington (getur ekki verið klassískara og flottara, eðal nautalundir, með sveppamauki í smjördegi)

Meðlæti.

- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
- **Gratineraðar** kartöflur í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti
- Amerísk brauð og pecan stuffing
- Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 5.990 pr mann

Matseðill no 6.

AÐALRÉTTIR

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri “bread stuffing” brauð sellery og laukur, salvía og krydd, framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu
- Innbökuð nautalund Wellington

Meðlæti.

- Hunangs engifer og rosemarine -gljáðar **gulrætur**
- **Gratineraðar** kartöflur í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti
- Amerísk brauð og pecan stuffing
- Bérnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 6.590

Ábætisréttir eða Brúðarberta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðarbertur)

Matseðill no 7

Aðalréttir

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

Meðlæti.

- Blandað garðsalat með dressingum
 - Hunangs engifer og rosmarine -gljáðar **gulrætur**
 - **Gratineraðar** kartöflur í hvítlauks rjóma
 - Rótar og grill grænmeti
 - Amerísk brauð og pecan stuffing
 - Béarnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 4,990 pr mann

Ábættisréttir eða Brúðarerta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðartertur)

Matseðill no 8

AÐALRÉTTIR

- Hunangs og salvíu og lime marineruð **kalkúnabringa**
Framreidd með Amerískri “bread stuffing” brauð sellery og laukur, salvía og krydd,
framreidd með rjómalagaðri villi-kjörsveppa sósu
- Kryddjurtamarinerað hægeldað **lambalæri** Béarnaise

Meðlæti.

- Blandað garðsalat með dressingum
- **Gratineraðar** kartöflur í hvítlauks rjóma
- Rótar og grill grænmeti með miðjarðarhafskryddum og olífuolíu
- Amerísk brauð og pecan stuffing
- Béarnaise, villisveppasósa og rauðvínssósa

Verð pr mann kr. 4.950

Ábættisréttir eða Brúðarerta ekki innifalin í verði
(sjá sér matseðil um brúðartertur)

Grænmetisréttir frá Soho Catering

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 rôtargrænmeti 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

Vegan ábætisréttir

1. Hafraka með rabbarbarasultu og eplum
2. Ferskir ávextir

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

Kaffi veitingar lágmarksfjöldi eru 80 manns

Tertur

Súkkulaði og ástríðuávaxtamousse með perum og döðlubotni
Púðursykurs marengs terta "Draumaterta"
Snickers terta
Piparköku ostaterta

Heitir réttir

Brauðréttur með skínu, camembert og aspás
Brauðréttur með pepperoni, sólþurkuðum tómát og ferskum mozarella
Eþala crunch / bakaðir eplabitar, kanill, vanilla með þeyttum rjóma

Brauð

Brouchetta með bökuðum tómát,spínati og rauðu pesto
Brouchetta með laxi og piparrótrarrjóma
Flatkökur með hangikjöti
Brauðterta með rækjusalati (eða eigin vali)

Kökur

Skúffukaka
Gulrótar krydd kaka með rjómaosti og valhnetum

Kr 3,900 pr mann

Brúðartertur

Hægt er að hafa flestar terturnar hringlóttar eða ferkantaðar

1. Frönsk súkkulaði mousse

Döðlu botn og svamp toppur , súkkulaði mousse með perum, þakin með ganach skreytt með ferskum berjum súkkulaði vindlum.

2. Frönsk súkkulaði terta með salthnetum og rúsinum í Grand marnier

Blaut í miðjunni, skreytt með ferskum berjum með grand marnier sósu og rjóma

3. Volg döðlu-súkkulaði kaka

Hituð upp á staðnum með volgri karamellusósu, berjum og vanilluís

4. Súkkulaði og passion fruit

Döðlu botn, svamptoppur súkkulaði mousse með perum,og passion fruit mousse (tvö lög) toppuð með hlaupi skreytt ferskum berjum

5. Bayles og Nougga mousse

Döðlubotn og svamptoppur, bayles og Nougga mousse (tvö lög) þakin með brúðar massa framreidd með berjasósu

6. Pavoila Ítölsk

Marengs terta með rjóma og fullt af ferskum berjum og ávöxtum

Verð pr mann kr. 550

Salir sem má koma með veitingar í og mælum með (að sjálfsögðu eru fleirri til)

	Fj ca	Sími	tengiliður
Rnb / Suðurnesjabær			
Samkomuhúsið Sandgerði	140		
Frímúrarasalurinn Rnb	120		
Hljómahöllin / stapinn Rnb	450		
Oddfellow salur	130		
Hafnarfjarðarsvæðið			
Haukahúsið Ásvöllum	160		
Turninn Firðinum Hafnarfj	130		
Sjónarhóll Fh salur	140		
Garðarholt Álftanesi	120		
Kópavogur			
Gala salur Smiðjuvegur	120		
Safnaðarheimili Kópavogskirkja	120		
Kiwanissalur Smiðjuvegur	?		
Reykjavík			
Fram heimilið Safamýri	180		
Valsheimilið	200+		
Þróttaraheimilið Laugardal	120		
Flugvirkjasalurinn Borgartúni	100		
Kjarvalsstaðir			
Oddfellow salur Vonarstræti	120		
Rafveituheimilið Elliðarárdal	100	(aðeins félagsmenn/starfsmenn)	
Sjálfsstæðissalur Seltjarnarnes ?			
Flest safnaðarheimili, smbr Háteigskirkja, Seljakirkja, Seltjarnarnesskirkja og fl			

Brúðkaup x & x
Upplýsingar um veislu

Sal
Dags

Athöfn hvar

Kl

Gestir kl

brhj kl

Ca Fjöldi

Kaupandi

Heimilisfang

kt

Matseðill

Þjónusta ?

Borðbúnaður ?

Fundur haldinn
Greiðsluplan