

Soho
Jólahlaðborð 2022
Sendum til fyrirtækja eða í veislusali
Kokkur fylgir með fyrir hópa yfir 70 manns
Panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)
Möguleiki er að fá leigðan borðbúna, einnig getum við útveag þjónusutfólk

Jólahlaðborð no 1

Forréttir

Marineruð síld með lauk og kúmen
Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk
Jóla graflax með sinnepsdillsósu,
Hunangs og koniaks marineraður lax
Heitreyktur lax smurður með grófkorna sinnepi
Grafið lamb með sinnepsósu og salati
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaký sósu
Humarsúpa með staupum
Vegan grænmetisréttur , Samósur og falafelle

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu
Kryddjurtamarinerað lambalæri
“Grísa steik” dönsk puru steik, velkrydduð með negul
Sinneps og hunangs gljáður hamborgarahryggur
Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli
„Vegan aðalréttur, hnetusteik og grillað grænmeti

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur	Rauðvínssósa
Sætar kartöflur/rótargrænmeti	villisveppasósa
Waldorf salat	Rúgbrauð- brauð og smjör
Heimalagað rauðkál	

Ábætisréttir

Ris a la mande með kirsuberjasósu	Soho súkkulaði mousse bætt með
Sherry triffle á gamla mátann	Grand Marnier og vanillusósu
	Vegan Hafra epplakaka

+100 manns kr 5,995

70-100 manns kr 6.545

50 – 70 manns kr 6.950

Akstur sent og sótt aftur næsta dag kr. 4000- 8.500,-

**“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”
Útbúum Nautlaund Wellington fyrir Jól og Áramót**

Soho
Jólahlaðborð 2022
Sendum til fyrirtækja eða í veislusali
Kokkur fylgir með fyrir hópa yfir 70 manns
Panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)
Möguleiki er að fá leigðan borðbúna, einnig getum við útveag þjónusutfólk

Jólahlaðborð no 2

Forréttir

Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk
Jóla graflax með sinnepsdillsósu,
Heitreyktur lax smurður með grófkorna sinnepi
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaký sósu
Vegan grænmetisréttur, Samósur og falafelle

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu
Kryddjurtamarinerað lambalæri
Sinneps og hunangs gljáður hamborgarahryggur eða Hangikjöt
„Vegan aðalréttur, hnetusteik og grillað grænmeti

Meðlæti heitt og kalt

Sýkurbrúðnaðar kartöfur	Rauðvínssósa
Sætar kartöflur/rótargrænmeti	villisveppasósa
Waldorf salat	Rúgbrauð- brauð og smjör
Heimalagað rauðkál	

Ábætisréttir

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

+ 100 manns kr 5.445

70 - 100 manns kr 5.995

50 - 70 manns kr 6.490

Akstur sent og sótt aftur næsta dag kr. 4000- 8.500,-

“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”
Útbúum Nautlaund Wellington fyrir Jól og Áramót

Soho
Jólahlaðborð 2022



Sendum til fyrirtækja eða í veislusali
Kokkur fylgir með fyrir hópa yfir 70 manns
Panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)
Möguleiki er að fá leigðan borðbúna, einnig getum við útveag þjónusufólk

Jólahlaðborð no 3

[Smella til að panta](#)

Forréttur

Humarsúpa

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

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

“Grísa steik” dönsk puru steik, velkrydduð með negul-angann

Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli

***Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur**

Meðlæti heitt og kalt

Sýkurbrúðnaðar kartöfur

Rauðvínssósa

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

villisveppasósa

Waldorf salat

Rúgbrauð- brauð og smjör

Heimalagað rauðkál

uppstúf/kart/hangikjöti

Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Sherry triffle á gamla mátann

Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara

+100 manns kr 5.445

70-100 manns kr 5.995

50 – 70 manns kr 6.490

Akstur sent og sótt aftur næsta dag kr. 4000- 8.500,-

**“Alvöru matur fyrir fólk eins og þig”
Útbúum Nautlaund Wellington fyrir Jól og Áramót**

Soho
Jólahlaðborð 2022

Sendum til fyrirtækja eða í veislusali
Kokkur fylgir með fyrir hópa yfir 70 manns
Panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)
Möguleiki er að fá leigðan borðbúna, einnig getum við útveag þjónusuffólk

Jólahlaðborð no 4

[Smella til að panta](#)

Forréttur

Grafinn og heitreiktur lax með piparrótar og sinnepssósu

Ferskt salat og dressingar

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

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli

***Hnetusteik möguleiki sem grænmetis/vegan réttur**

Meðlæti heitt og kalt

Sykurbrúðnaðar kartöfur

Sætar kartöflur/rótargrænmeti

Waldorf salat

Heimalagað rauðkál

Rauðvínssósa

villisveppasósa

Rúgbrauð- brauð og smjör

uppstúf/kart/hangikjöti

Ábætisréttir (má velja aðra ábætisrétti af öðrum matseðlum)

Sherry triffle á gamla mátann

Vegan Hafrakaka með eplum og rabbarbara

+100 manns kr 5.445

70-100 manns kr 5.775

50 – 70 manns kr 6.950

Akstur sent og sótt aftur næsta dag kr. 4000- 8.500,-