

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

Hefðbundnar veloute súpur (uppbakaðar)

Aspas – sveppa – blómkáls – tómát – Grænmetis

kr 1200

Mauksúpur (grænmeti, kartöflur, hrísgrjón til að þykkja)

Blaðlauks og kartöflusúpa með baconi

kr 1200

Ítölsk tómatsúpa

kr 1200

Matarmiklar kjötsúpur Eingöngu sem aðalréttur

1. Indversk kjúklingasúpa með hrúgu af grænmeti kartöflum, karrí og lemmongrass Kr 1900
2. Mexíkósk kjúklingasúpa með grænmeti, Með chips, sýrðum og rifnum osti kr 1900
kr 300
3. Lamba goullas súpa / bætt með rjóma kr 1900
4. Lamba kjötsúpa kr 1900
5. Sjávarréttarsúpa með karrí og koníaki kr 2200
6. Humarsúpa kr 2290

Hádegisverður “Tilboð” 3gja rétta

kr 2590

Fer eftir vikumatseðli á SOHO þann daginn afgr í hitabaði eða bökkum

Súpa dagsins

Fiskur dagsins

Kjötréttur dagsins

Grænmetisréttur dagsins

Kaka dagsins

Pottréttir og þrjú meðlæti

LÁGMARKS PÖNTUN ERU 20 GESTIR.

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

Velja má 2 pottrétti þegar komið er yfir 50.manns

Kjúklinga eða grísa pottréttur kr 2190 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 2290 pr mann

- í mildri paprikusósu með beikoni sveppum og papriku
- Í piparsósu með sveppum, lauk og grænmeti
- Ungverskt rjóma Goullas
- Sem villibráð í villibráða sósu með gráðosti og rifsberjahlaupi

Nauta pottréttur kr 2490 pr mann

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

Grænmetis kr 2290 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, sherrytómat, basil og parmesan

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

- Ferskt salat með dressingum
- Kartöflu blanda og grill grænmeti
- Kartöflu mousse
- Hrisgrjón með grænmeti / kryddgrjón eða/ hvít grjón
- Hvítlauksbrauð eða blandað brauð með pestó

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)
Þakin með súkkulað kremi eða brúðarmassa (hvít)

kr 18,000,-

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

Ístertur

Eins og fermingartertur , klæddar brúðamassa 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 950-1200 pr st

- Grófkorna, kr 1.200,-
- Hvítt ítalskt kr 950,-

Grænt og rautt Pesto 480-500g

kr 1,950,-

Sósur pr Líter

Rjómasósu villisveppa , pipar , sveppa

kr 2,750,-

Dökkar , villisveppa madeira, rauðvíns, Chateaubriande

kr 2,750,-

Bérnaise

kr 2,750

Karföflu gratin (tilbúið í ofninn bara hita upp)

pr kg kr 2000,-

Sætar kartöflur (country style , tilb í ofninn) pr kg

kr 1500,-

Sykurbrúnaðar kartöflur pr kg

kr 1200,-