

Soho
Jólahlaðborð 2023



Sendum til fyrirtækja eða í veislusali

Til að panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)
Möguleiki er að fá leigðan borðbúnað, einnig getum við útvegað þjóna
Vinsamlega látið vita ef óskað er effir sérþæði (vegan) og þá fyrir hvað marga

Best er að bóka með að smella á þennan línk [Panta/ fyrirspurn](#)

fækkar töluvert tölvupóstunum okkar á milli 😊 spörum tíma!

Ekki hika við að koma með tillögu um breytingar!

Skipta má út réttum hvort sem er á **milli matseðla eða í grænmetisrétt**

Verðið getur breyst.

Jóla smáréttaveisla no A

1. Brouchetta með graflax og sinnepssósu
2. Brouchetta með djúpsteiktum humar með chili majo og teriyaky
3. Tómat síld á rúgbrauði með eggj
4. Heitreyktur lax á cous cous salati með piparrótarsósu
5. Humarsúpa í hitabrúsa með staupum
6. Innbakað Hreindýra pate með cumberland sóu og piklis
7. Pulled pork Burger með rauðkáli og sinnepi
8. Hamborgarhryggur með heimalöguðu rauðkáli
9. Flatkökur með hangikjöti
10. Kryddjurtamarinerað Lamb á spjót með kaldri Bérnaise
11. Úrval af ostum og ávöxtum með sultu og kexi

Desertar í litlum bitum og boxum, Súkkulaðimousse með vanillusósu, ris ala mande með kirsuberja sósu, kokostoppar, súkkulaði-döðlukaka með karamellu kremi

71-100+ manns kr 5.950,-

40 – 70 manns kr 6.490,-

(Vegan réttir í boði , ath fyrir hvað marga)

Jóla smáréttaveisla no B

1. Brouchetta með graflax og sinnepssósu
2. Tómat síld á rúgbrauði með eggj
3. Heitreyktur lax á cous cous salati með piparrótarsósu
4. Pulled pork Burger með rauðkáli og sinnepi
5. Hamborgarhryggur með heimalöguðu rauðkáli
6. Flatkökur með hangikjöti
7. Kalkúna strimlar með trönuberja sósu
8. Úrval af ostum og ávöxtum með sultu og kexi
9. Desertar í litlum bitum og boxum; Súkkulaðimousse með vanillusósu, Ris a la mande með kirsuberja sósu, kokostoppar, súkkulaði-döðlukaka með karamellkremi

71-100+ manns kr 4.490,-

40 – 70 manns kr 4.860,-

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

Soho
Jólahlaðborð 2023



Sendum til fyrirtækja eða í veislusali
Kokkur fylgir með fyrir hópa yfir 60 manns
Til að panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)
Möguleiki er að fá leigðan borðbúnað, einnig getum við útvegað þjóna
Vinsamlega látið vita ef óskað er eftir sérþæði (vegan) og þá fyrir hvað marga

Jólahlaðborð no 1

[Smella til að panta](#)

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
Innbakað hreindýra pate með cumberland sósu
Grafið lamb með sinnepsósu og salati
Léttgrilluð hrefna með sterkri teriaký sósu
Humarsúpa með staupum
Vegan grænmetisréttur , Samósur og falafelle (hvað marga skammta)

Aðalréttir (látið vita hvað eru margir gestir í grænmetisrétti)

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu
Hægeldað lamb í búrgundarsósu
"Grísa steik" dönsk puru steik, krydduð með negul
*Sinneps og hunangs gljáður hamborgarahryggur *veljið annað hvort
* Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli
„Vegan aðalréttur Satay blómkál, hnetusteik og grillað grænmeti
(fjöldi skammta)

Meðlæti heitt og kalt

Sýkurbrúðnaðar kartöfur	Uppstúf, kart og laufabr. ef við á
Sætar kartöflur/rótargrænmeti	Rauðvínssósa
Waldorf salat	villisveppasósa
Heimalagað rauðkál	Rúgbrauð- brauð og smjör

Ábætisréttir

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

81-100+ manns kr 6.945

60 – 80 manns kr 7.450

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 2023



SOHO
CATERING
VEISLUBJÓNUSTA
WWW.SOHO.IS

Sendum til fyrirtækja eða í veislusali

Til að panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)

Möguleiki er að fá leigðan borðbúnað, einnig getum við útvegað þjóna
Vinsamlega látið vita ef óskað er eftir sérþæði (vegan) og þá fyrir hvað marga

Jólahlaðborð no 2

[Smella til að panta](#)

Forréttir

Tómat síld með sherry, capers og rauðlauk

Jóla graflax með sinnepsdillsósu,

Heitreyktur lax smurður með grófkorna sinnepi

Hreindýra pate með cumberland sósu

Vegan grænmetisréttur, Samósur og falafelle (hvað marga skammta)

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

Hægeldað lamb í búrgundarsósu

Sinneps og hunangs gljáður hamborgarahryggur eða Hangikjöt

„Vegan aðalréttur Satay blómkál, hnetusteik og grillað grænmeti
(fjöldi skammta)

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

71 – 100+ manns kr 6.200

30 – 70 manns kr 6.790

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 2023

Sendum til fyrirtækja eða í veislusali

Kokkur fylgir með fyrir hópa yfir 60 manns

Til að panta notið þennan línk [Panta / Fyrirspun vegna veislu](#)

Möguleiki er að fá leigðan borðbúnað, einnig getum við útvegað þjóna
Vinsamlega látið vita ef óskað er effir sérþæði (vegan) og þá fyrir hvað marga



Jólahlaðborð no 3

[Smella til að panta](#)

Forréttur

Humarsúpa með úrval af sjávarréttum

Eða

Grafinn og heitreyktur lax með piparrótar og sinnepssósu

Ferskt salat og dressingar

Vegan grænmetisréttur , Samósur og falafelle (hvað marga skammta)

Aðalréttir

Hunangs og salvíu marineruð kalkúnabringa með villisveppasósu

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

Kalt hangikjöt með grænum baunum og rauðkáli

„Vegan aðalréttur Satay blómkál, hnetusteik og grillað grænmeti
(fjöldi skammta)

Meðlæti heitt og kalt

Sýkurbrúðnaðar 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 truffle á gamla mátann

Vegan Hafrakaka með eplum og
rabbarbara

71-100+ manns kr 5.995

30 – 70 manns kr 6.690

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 2023

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 þjóna

Vinsamlega látið vita ef óskað er eftir sérþæði (vegan) og þá fyrir hvað marga