

## ÁRSHÁTÍÐ Á HÓTEL SÖGU

*Möguleikarnir eru óendanlegir...*

Í samstarfi við skipuleggjendur viðburða getum við skapað saman einstaka veislu þar sem hvert smáatriði skiptir máli. Við tökum vel á móti þér, sýnum þér nýju salina okkar og búnað og ræðum tækifærin og möguleikana sem í boði eru. Við bjóðum einnig upp á sérstaka seðla fyrir þá sem kjósa grænmetisfæði eða hafa ofnæmi.

Leyfðu okkur að heyra hugmyndir þínar að því sem myndi gera daginn ógleymanlegan fyrir starfsfélagana.

## FORDRYKKJA UPPLIFANIR

Tilvalið er að taka á móti gestum með fordrykk, við höfum einnig sett saman fordrykkja upplifanir með sérvöldu snakki beint frá eldhúsinu okkar.

### Snakk

*Snakkið saman stendur af sterkum túna tartar, tempura rótargrænmeti og krydd poppi.*

Snakk að hætti eldhússins 1.200 kr.

### Fordrykkir

Verð á glasi

Freyðivín 1.500 kr.

Moet Chandon Kampavín 2.600 kr.

### Kokteilar

1.900 kr.

*Með eftirtöldum kokteilum fylgir sérvalið snakk*

Downtown Abbey – Vodka , Passion Purreé, Lakkrís Síróp, Freyðivín

Stripper - Vinnings kokteill frá Hótel Sögu 1983 – Vodka , kókos líkjör, kakóllkjör, appelsínusafi

Mango Tango - Bacardi Razz & Mangó breezer

[radissonblu.com/sagahotel-reykjavik](http://radissonblu.com/sagahotel-reykjavik)



## VEISLUMATSEÐILL

### Þriggja rétta

#### Þessi klassíski

Humarsúpa, hvítsúkkulaði rjómi & brenndur blaðlaukur

Nautalund, smælki, seljurót og rauðvínssósa

Súkkulaði tart, jarðaber & fáfnisgras

#### Þessi góði

Humar, hvítlauksm auk, nípuchips & charonsósa

Lambahryggvöðvi, sveppakartöflukaka, gulrót & tímiansósa

Krukka með Lakkrísmús, salthnetum & bláberjum

### Vegan

#### Allt er vænt sem vel er grænt

Gulrætur, granatepli, klettasalát & rauðbeður.

Linsubaunakaka, kartöflur, rôtargrænmeti & kryddjurtarskilningur.

Súkkulaði-ganas, berjakrap & jarðaber

#### Þessi klikkar seint

Foie gras & grísaskankapressa, epli, brioche.

Andabringa, sveskju pomme anna, bökuð ferskja, rauðbeðu auk, rósakál, vínberja sósa.

Hvítsúkkulaði blonde, bláber & skyr

#### Þessi ferski

Heitreyktur þorskur, dill majó, sellerí sorbet, & epli

Hægeldaður sjóurriði, fennel, polenta, & sítrussósa

Möndlu- & sítruskaka, mascarpone krem & blóðappelsína

*Verð á matseðlum 9600 kr*

**Einnig er hægt að panta seðilinn með víni:**

Vínpakki (3 glös): 3.900 kr.

[radissonblu.com/sagahotel-reykjavik](http://radissonblu.com/sagahotel-reykjavik)



## VEISLUMATSEÐILL

### **Fjögurra rétta Spariseðillinn**

Heitreyktur sjóurriði, hörpuskels  
majó & gúrka.

Þorskur, blómkál, brennt smjör.

Lambahryggvöðvi & mjöðm,  
ásamt árstíðar grænmeti.

Vaffla, aðalbláber & vanilluís.

*Verð á matseðli 11.900 kr á mann*

**Einnig er hægt að panta seðillinn með  
víni:**

Vínpakki (3glös): 3.900 kr

[radissonblu.com/sagahotel-reykjavik](http://radissonblu.com/sagahotel-reykjavik)



## STEIKARHLAÐBORÐ

### Súpa

Sætkartöflu- & graskerssúpa með brauðbollum

### Forréttir

Grafinn lax, reyktur lax, heitreyktur lax, nautacarpaccio, hráskinka með klettsalati, rækjukokteill, reyktur makrill á eggji

**Einnig er hægt að panta seðilinn með víni:**

Vínpakki (3 glös): 3.900 kr.

### Aðalréttir

Nautaprime, lambalæri, kalkúnabringur, ristaðar kartöflur og sætkartöflur, steikt rôtargrænmeti, kartöflugratín, brúnkál, rauðvínssósa, bernaise sósa

### Meðlæti

Ristað broccolí með möndlufögum, ananas & gúrkusalat, grískt salat graflaxsósa, piparrótarsósa

### Eftirréttir

Brownie með rjóma, creme brullé, marengskaka, súkkulaðimús með hindberjum, ostakaka, ávaxtasalat & ísbar

*Verð á mann  
9.600 kr.*

Salarleiga og þjónusta eru innifalin í verði.  
Breytingar verða að berast með 48 klst. fyrirvara.  
Upplýsingar veitir söludeild í síma 525 9930  
og á [hotelsaga@hotelsaga.is](mailto:hotelsaga@hotelsaga.is).



Við erum vottuð af Græna Lyklinum sem er staðall fyrir framúrskarandi umhverfisvernd og sjálfbæra starfsemi.

[radissonblu.com/sagahotel-reykjavik](http://radissonblu.com/sagahotel-reykjavik)

