

FERMINGAR HÓTEL SÖGU

Hótel Saga státar af því að hafa verið vettvangur glæsilegustu skemmtana hér á landi þar sem þjóðhöfðingjar heims skemmtu sér. Einstök hönnun, upprunalegt yfirbragð og reynsla starfsfólks hótel Sögu hjálpa til við að gera þína veislu einstaka.

Þinn dagur, þín saga...

Fermingarkökuhlaðborð

Súkkulaðikaka
Gulrótarkaka
Massarínukaka með bláberjum
Skinku brauðterta
Rækju brauðterta
Heitur brauðréttur
Brauðsnittur með roast beef
Brauðsnittur með reyktum lax
Kleinur
Flatkökur með hangikjöti og baunasalati
Makkarónur
Rice krispies kökur
Kransakökutoppar

Tvær tegundir af gosdrykkjum, kaffi & te

3.950 kr. á mann

Dögurð

Reyktur lax með piparrótarsósu
Grafinn lax með graflaxsósu
Áleggð bakki
Steikt beikon
Eggjæræra
Pylsur
Poached egg með hollandaise sósu
Amerískar pönnukökur með sírópi
Úrbeinuð kjúklingalæri í Tandoori
Smápizzur
Smáborgarar
Berjaboost
Kryddlegð lambalæri með sveppasósu
Kartöflugratín
Sesarsalat
Grískt salat
Rauðbeðu- og fetaostasalat
Ristað brokkolí með möndlum og chili
Úrval af brauði frá bakaríinu okkar

Tvær tegundir af gosdrykkjum, kaffi & te.

5.100 kr. á mann

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik



Steikarhlaðborð

Forréttir

Reyktur og grafinn lax
Heitreyktur lax
Rækjukokteill
Kjúklinga- og sætkartöflusalat
Grískt salat
Ristað brokkolí og möndlur
Hráskinka og melónur

Aðalréttir

Kryddjurtalegin kalkúnabringa
Steikt lambalæri
Ofnsteikt rôtargrænmeti
Ristaðar kartöflur í hvítlauk
Kartöflugratín
Rauðvínssósa
Bernaisesósa

Við bjóðum upp á heita og kalda rétti á hlaðborði.
Matreiðslumenn Hótel Sögu sjá um allan skurð á kjöti.

Tvær tegundir af gosdrykkjum, kaffi & te

5.750 kr. á mann

Eftirréttir

Ísbar 400 kr. á mann
Ávaxta fondu 300 kr. á mann
Kransakaka 400 kr. á mann

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.



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

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik

