

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

2.700 kr.

Með eftirtöldum kokteílum fylgir sérvalið snakk

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

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

Mango Tango - *Bacardi Razz & Mangó breezer*

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik



VEISLUMATSEÐILL

Briggja réttar

Pessi klassíski

Humarsúpa, hvítsúkkulaði rjómi & brenndur blaðlaukur

Nautalund, smælki, seljurót og rauðvínssósa

Súkkulaði tart, jarðaber & fáfnisgras

Pessi góði

Humar, hvítlauksmalk, nípuchips & charonsósa

Lambahryggvöðvi, sveppakartöflukaka, gulrót & timiansósa

Krukka með Lakkrísmús, salthnetum & bláberjum

Vegan

Allt er vænt sem vel er grænt

Gulrætur, granatepli, klettasalát & rauðbeður.

Linsubaunakaka, kartöflur, rótargrænmeti & kryddjurtarskilningur.

Súkkulaði-ganas, berjakrap & jarðab

Pessi klikkar seint

Foie gras & grísaskankapressa, epli, brioche.

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

Hvítsúkkulaði blonde, bláber & skyr

Pessi ferski

Heitreyktur þorskur, dill majó, sellerí sorbet, & epli

Hægeldaður sjómriði, 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



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



STEIKARHLAÐBORÐ

Súpa

Sætkartöflu- & graskerssúpa með brauðbollum

Forréttir

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

Einnig er hægt að panta seðilinn með víni:

Vínpakki (3 glös): 3.900 kr.

Aðalréttir

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

Meðlæti

Ristað broccolí með möndluflögum, 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.

Gildir til 31.05.2018 Salarleiga og þjónusta er innifalið í verði. Öll verð eru í íslenskum krónum, með virðisaukaskatti og geta breyst án fyrirvara. Upplýsingar veitir söludeild í síma 5259930, einnig er hægt að senda póst á hotelsaga@hotelsaga.is.



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

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik

