

HÓTEL SAGA FERMINGAR 2017

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

Hjónabandsæla

Skinku brauðterta

Rækju brauðterta

Heitur brauðréttur

Brauðsnitta með roast beef

Brauðsnitta með reyktum lax

Kleinur

Flatkökur með hangikjöti og baunasalati

Makkarónur

Rice krispies kökur

Tvær tegundir af gosdrykkjum (cola & appelsín)

Kaffi & Te

Verð á mann

3.750 kr

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik



Steikarhlaðborð

*Bjóðum upp á heita og kalda rétti á hlaðborði.
Matreiðslumenn Hótel Sögu munu sjá um allan fyrirskurð á kjöti.*

Forréttir

*Rjómalöguð aspás súpa
Reyktur og grafinn lax
Heitreyktur lax
Rækjukokteill
Kjúklinga og sætkartöflusalat
Grískt salat
Ristað brokkolí og möndlur
Serrano og melónur*

Aðalréttir

*Kryddjurtalegin kalkúnabringa
Purusteik
Steikt lambalæri
Ofnsteikt rôtargrænmeti
Ristaðar kartöflur í hvítlauk
Kartöflugratin
Rauðvínssósa
Bernaisesósa*

Verð á mann

5.500 kr

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik



Pinna matur

Anti pasto
Þrjár tegundir af brauði
Hummus
Grænt pestó

Fjórar Sushi tegundir
Nigiri rúlla
Maki biti
Dj kókosrækjur

Grænmeti

Blómkál með möndlum, chilli og kóríander
Grænmetis vorrúllur

Kjötmeti

Nauta mini hamborgari
Nauta kebab
Pulled pork í pylsubrauði

Eftirréttir

Brownie - Brúnkaka
Ávaxtaspjót
Bökuð ostakaka

Verð á mann

4.900 kr

Gildistími: 31.12.2017

Salarleiga, þjónusta og ein rós í vasa á hverju borði er innifalið í verði.
Öll verð eru í íslenskum krónum og með virðisaukaskatti, verð geta breyst án fyrirvara.
Upplýsingar veitir Hörður Sigurjónsson í síma 820 9910 einning er hægt að senda póst á hordur@hotelsaga.is

radissonblu.com/sagahotel-reykjavik

