



## Fermingarmatseðlar 2009

### Fermingarkökuhlaðborð

Marsipanbók með nafni fermingar barns

4 tegundir blandaðar tertur

Rabbabarápie

4 tegundir brauðsnittur

2 tegundir brauðtertur

Ciabatta brauðhringur með skinku, osti og grænmeti

Heitur brauðréttur

Kjúklingapotturéttur í brauði

Mini pítur

☺ ☺ ☺

Kaffi/Te/Gos

Verð: Kr 3.750 per pers.

### Fermingar Brunch

Kalt:

Blandað brauð með 2 tegundum af pestó og ólívum

Grænt salat m/kjúklingi, feta osti, sesamfræjum og furuhnetum

Grafinn lax m/sinnepssósu

Sjávarréttar pastasalat

Nautacarpaccio

Blackeraður lax á teryakisósu

Grillað grænmeti balsamico

☺ ☺ ☺

Heitt:

Mini-pizzur

Kryddkjötbollur m/sataysósu

Soyaleginn grís á pinna

Mozarella sticks

☺ ☺ ☺

Börn 3-12 ára fá 50% afslátt, börn 2 ára og yngri fá frítt.

Ef bókað er í Grillinu er 50% álag á matseðil.

[saga.reykjavik.radissonsas.com](http://saga.reykjavik.radissonsas.com)

**Radisson** SAS  
SAGA HOTEL, REYKJAVÍK



## Fermingarmatseðlar 2009

Eftirréttir:

Marispanbók með nafni fermingarbarns 900 kr p.per.

Kransakaka 990 kr p.per

Vanillu bollur, kransakökutoppar og súkkulaðifrauðkaka

1100 kr p.per

☺ ☺ ☺

Kaffi/Te/Gos

Verð:Kr 4.150 per pers.

### Fermingarsteikarhlaðborð

Villisveppasúpa eða

Humarsúpa með rjómatoppi (Kr. 200 auka)

Borið fram með úrvali af brauðum

☺ ☺ ☺

Salvíukryddaðar kalkúnabringur

Grisalundir kryddaðar með rauðu pesto

Hvítlauks og rósmarin leginn lambalærisvöðvi

vorgrænmeti

tvær tegundir af kartöflum

Dijon kryddjurtarrjómi

Rauðvínssósa

Blandað ferskt salat með hálf sólþurrkuðum tómötum,

brauðteningum og rauðlauk.

☺ ☺ ☺

Eftirréttir:

Marispanbók með nafni fermingarbarns 900 kr p.pers.

Kransakaka 990 kr p.pers.

Vanillu bollur, kransakökutoppar og súkkulaðifrauðkaka

1100 kr p.pers.

☺ ☺ ☺

Kaffi/Te/Gos

Verð:Kr 4.950 per mann

Börn 3-12 ára fá 50% afslátt, börn 2 ára og yngri fá frítt.

Ef bókað er í Grillinu er 50% álag á matseðil.

[saga.reykjavik.radissonsas.com](http://saga.reykjavik.radissonsas.com)

**Radisson** SAS  
SAGA HOTEL, REYKJAVIK