



W trosce o komfort naszych gości, przygotowaliśmy ofertę, którą można dopasować do indywidualnych potrzeb w kilku krokach - dzięki temu organizacja przyjęcia może być łatwa i przyjemna.

## Pawilon Norweski oferta okolicznościowa

Zanim przejdziemy do szczegółów, wyboru dań, które będziemy serwować na Waszym przyjęciu, zachęcamy do odpowiedzenia na kilka pytań, które pozwolą nam obrać właściwy kierunek

1. Wolicie, aby dania były serwowane na półmiskach, dając gościom możliwość tworzenia własnych zestawów, czy zależy Wam bardziej na eleganckim podaniu skomponowanych dań na talerzach?
2. Chcielibyście, aby na Waszym przyjęciu były również przystawki, serwowane na stół lub podane w formie stołu szwedzkiego?
3. Jeśli organizujecie przyjęcie, które będzie trwało do późnych godzin, życzylibyście sobie, abyśmy podali Waszym gościom danie nocne?

# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

## dania serwowane na półmiskach

LISTA DAŃ, DODATKÓW, DESERÓW, DOSTĘPNA JEST W ZAŁĄCZNIKU DO OFERTY

### Oferta 1 \*

Zupa serwowana  
(do wyboru jedna zupa)

- Dwa rodzaje mięs na półmiskach
- jedno danie z drobiu (60%)
- jedno danie z wieprzowiny (60%)

Dwa dodatki skrobiowe

Bukiet surówek

Napoje  
kawa, herbata, woda niegazowana

Deser  
dwa rodzaje ciasta do wyboru

140 zł / os, 84 zł/dziecko

### Oferta 2 \*

Zupa serwowana  
(do wyboru jedna zupa)

- Trzy rodzaje mięs na półmiskach
- danie z drobiu (50%)
- danie z wieprzowiny (50%)
- danie z wołowiny (30%)  
lub danie rybne (30%)

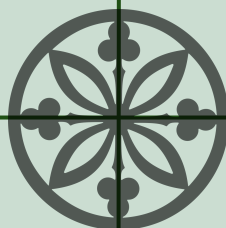
Dwa dodatki skrobiowe

Bukiet surówek

Napoje  
kawa, herbata, woda niegazowana,  
sok (200 ml/osoba)

Deser  
dwa rodzaje ciasta do wyboru

160 zł / os. 96 zł/dziecko



### Oferta 3 dla grup powyżej 40 osób

Przystawka

Zupa serwowana w wazie  
(do wyboru jedna zupa)

- Cztery rodzaje mięs na półmiskach
- danie z drobiu (40%)
- danie z wieprzowiny (40%)
- danie z wołowiny (40%)
- danie rybne (30%)

Trzy dodatki skrobiowe

Bukiet surówek i jeden z dodatków  
warzywnych na ciepło

napoje: kawa, herbata, woda niegazowana,  
sok (200 ml/osoba)

Deser  
trzy rodzaje ciasta

200 zł / os. 120 zł/dziecko

### Oferta 4 dla grup powyżej 60 osób

Przystawka

Zupa serwowana na talerzach  
(do wyboru dwie zupy)

- Pięć rodzajów mięs na półmiskach
- danie z drobiu (40%)
- danie z wieprzowiny (40%)
- danie z wołowiny (30%)
- danie rybne (30%)
- danie z dziczyzny 20%

Trzy dodatki skrobiowe

Bukiet surówek i jeden z dodatków  
warzywnych na ciepło

napoje: kawa, herbata, woda niegazowana,  
sok (200 ml/osoba)

Deser  
trzy rodzaje ciasta

220 zł / os. 130 zł/dziecko

\*Oferty I oraz II nie są dostępne na przyjęcia weselne

Kontakt w sprawie oferty

+48 692 445 900

manager@pawilon-norweski.pl

www.pawilon-norweski.pl

# Załącznik do oferty okolicznościowej DANIA SERWOWANE NA PÓLMISKACH

## Zupy

- Rosół z domowym makaronem
  - Rosół z kaczki z kołdunami
- Krem z białych warzyw (prażone migdały, chips z boczku)
  - Krem pomidorowy z grzankami

## Dania główne

### Wieprzowina

- Kotlet schabowy tradycyjny
  - Kotlet schabowy z cebulą i boczkiem
  - Karczek duszony w sosie pieczarkowym
- Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie śmietanowo - pieczeniowym

### Drób

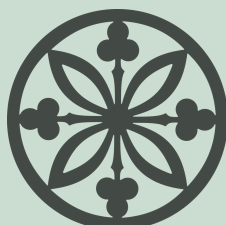
- Filet drobiowy w panierce
  - Panierowany filet zapiekany z serem i pieczarkami
    - Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
      - Filet z grilla w sosie grzybowym
        - Konfitowane udko z kaczki
- Grillowany filet z kurczaka z pomidorami i mozarellą

### Wołowina

- Zraz myśliwski
- Rolada wołowa

### Ryby

- Filet z łososia
- Filet z dorsza panierowany



# Załącznik do oferty okolicznościowej DANIA SERWOWANE NA PÓLMISKACH

## Dodatki

### Dodatki skrobiowe

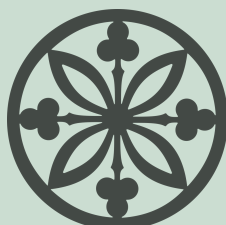
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
  - Kluski śląskie
  - Frytki
  - Ryż

### Dodatki warzywne

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kiszanej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
  - Marchewka z jabłkiem
  - Buraczki
- Sałata masłowa ze śmietaną (sezonowo)
  - Mizeria (sezonowo)
- Ogórek małosolny (sezonowo)

### Dodatki warzywne ciepłe

- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane



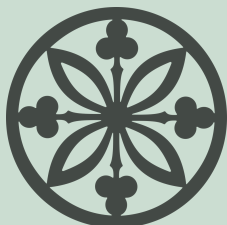
# ZAŁĄCZNIK DO OFERTY OKOLICZNOŚCIOWEJ – SŁODKI STÓŁ

## Ciasta bankietowe - oferta okolicznościowa

- Sernik
- Malinowa chmurka
- Jabłecznik

Istnieje możliwość wymiany ciast bankietowych na restauracyjne  
za dopłatą 15zł / os

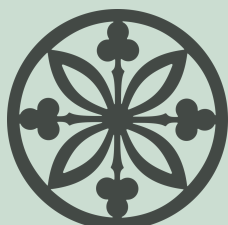
- Sernik nowojorski
- Brownie & Oreo
- Miodownik

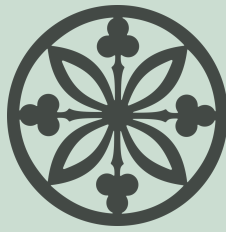


# ZAŁĄCZNIK DO OFERTY OKOŁICZNOŚCIOWEJ – SZWEDZKI STÓŁ

Podane ceny dotyczą jednej porcji – 100 g. Łączny koszt zależy od liczby porcji.

• Tatar wołowy	32 zł
• Carpaccio z piersi kaczki	19 zł
• Carpaccio z buraka z kozim serem	20 zł
• Tatar z łososia	29 zł
• Łosoś sous vide	24 zł
• Tatar ze śledzia	19 zł
• Śledź z cebulką i z jabłkiem	16 zł
• Galaretka drobiowa	14 zł
• Jajka z sosem tatarskim	9 zł
• Sałatka jarzynowa	14 zł
• Sałatka z haloumi	16 zł
• Sałatka z grillowanym kurczakiem	17 zł
• Sałatka grecka	16 zł
• Krewetki w musie z mango ( 2 szt./os)	19 zł
• Polędwiczki wieprzowe z truskawkami	21 zł
• Tortilla z kurczakiem	16 zł
• Tortilla z łososiem	15 zł
• Deska mięs, wędlin i serów (ok 1,5kg)	280 zł
• Deska serów (ok 1,5 kg)	280 zł
• Deska mięs, wędlin (ok 1,5kg)	280 zł
• Paszтет pieczony	16 zł
• Smalec z ogórkiem i chlebem	14 zł





## Informacje dodatkowe

### rezerwacja

jest pewna po wpłacie ustalonego wcześniej zadatku.  
potwierdzenie menu do 7 dni przed przyjęciem

potwierdzenie ilości gości do 7 dni przed przyjęciem.  
wybrane miejsce, może się zmienić jeśli ostateczna ilość gości zmieni się powyżej 20% w stosunku do pierwotnej rezerwacji.

w razie rezygnacji z rezerwacji z winy zamawiającego, zadatek nie podlega zwrotowi.

### osoby z dietami

prosimy o zgłoszenie osób z dietami z 7 dniowym wyprzedzeniem

### polecane dania wegetariańskie :

pieczone boczniki, gulasz warzywny, panierowany camembert

### własne ciasto / tort

Serwis dostarczonego we własnym zakresie ciasta lub tortu wiąże się z opłatą talerzykową 8 zł/osoba za ciasto oraz 8 zł/os za serwis tortu.

### własny alkohol

Opłata korkowa za własny alkohol wynosi 10 zł/os. i jest możliwa przy minimum 25 osobach.

