



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

159 zł / os, 98 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%)

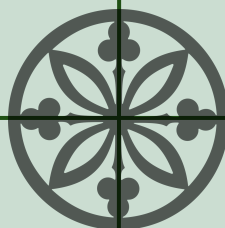
Dwa dodatki skrobiowe

Bukiet surówek

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

Deser
dwa rodzaje ciasta do wyboru

179 zł / os. 108 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

219 zł / os. 138 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

239 zł / os. 148 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
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami
- Krem pomidorowy z grzankami

dotatkowo polecamy.

Rosół z kaczki z kołdunami
+15zł/os

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

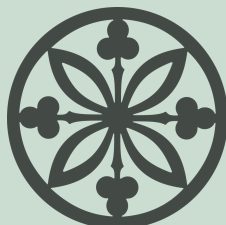
- Filet drobiowy w panierce
- Panierowany filec zapiekany z serem i pieczarkami
 - Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
 - Filet z grilla w sosie grzybowym
 - Konfitowane udko z kaczki
- Grillowany filec z kurczaka z pomidorami i mozzarellą

Wołowina

- Zraz myśliwski
- Rolada wołowa

Ryby

- Filec z łososia
- Filec 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

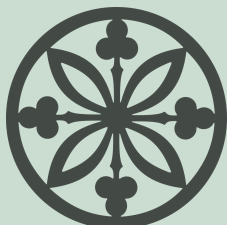
SŁODKI STÓŁ

Ciasta bankietowe - oferta okolicznościowa

- Sernik
- Malinowa chmurka
- Jabłecznik

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

- Sernik nowojorski
- Brownie & Oreo
- Miodownik



ZAŁĄCZNIK DO OFERTY OKOŁICZNOŚCIOWEJ – SZWEDZKI STÓŁ

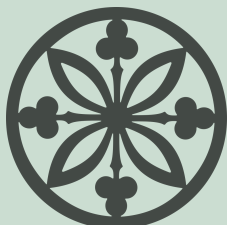
Podane ceny dotyczą jednej porcji – 100 g. Łączny koszt zależy od liczby porcji.

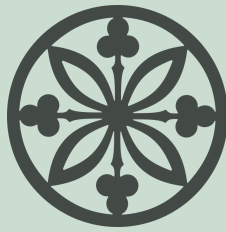
na zimno

• Tatar wołowy	35 zł
• Carpaccio z piersi kaczki	21 zł
• Carpaccio z buraka z kozim serem	21 zł
• Tatar z łososia	32 zł
• Łosoś sous vide	28 zł
• Gravlax	28 zł
• Śledź z cebulką i z jabłkiem	17 zł
• Galaretka drobiowa	15 zł
• Jajka z sosem tatarskim	11 zł
• Sałatka jarzynowa	17 zł
• Sałatka z haloumi	18 zł
• Sałatka z kozim serem i orzechami	18 zł
• Sałatka z grillowanym kurczakiem	18 zł
• Sałatka grecka	17 zł
• Krewetki w musie z mango (2 szt./os)	21 zł
• Tortilla z kurczakiem	17 zł
• Tortilla z łososiem	18 zł
• Deska mięs, wędlin i serów (ok 1,5kg)	290 zł
• Deska serów (ok 1,5 kg)	290 zł
• Deska mięs, wędlin (ok 1,5kg)	290 zł
• Pasztet pieczony	18 zł
• Smalec z ogórkiem i chlebem	16 zł
• Jesiotr faszerowany w galarecie (1szt.)	190zł / kg

na ciepło

• Pierogi ruskie (3szt) pieczone	17 zł
• Pierogi ruskie (3szt) z wody	15 zł
• Barszcz z pasztecikiem (1 porcja)	38 zł
• Beauf Strogonoff (1 porcja /330 ml)	49 zł
• Chilli con carne (1 porcja /330 ml)	45 zł





Informacje dodatkowe

rezerwacja

jest pewna po wpłacie ustalonego wcześniej zadatku.

Zaliczkę prosimy o wpłatę na :

Restauracja Pawilon Norweski Alicja i Piotr Mazur s.c.
Ul. Wolności 268 , 58-560 Jelenia Góra
Santander Bank Polska S.A. 38 1910 1048 2403 8741 1558 0001

w tytule przelewu prosimy o podanie Imienia i Nazwiska oraz o podanie daty planowanej imprezy.

potwierdzenie menu wraz z potwierdzeniem ilości gości do 7 dni przed planowanym 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 boczniaki, gulasz warzywny, panierowany camembert

własne ciasto / tort

Serwis dostarczonego we własnym zakresie ciasta lub tortu wiąże się z opłatą talerzykową 10 zł/osoba za ciasto oraz 10 zł/os za serwis tortu.

własny alkohol

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

