

Pavarotti

PUB & RESTAURANT · DRAMMEN

Cateringmenyen

Vi lager maten — dere tar æren. Send forespørselen i god tid.

Ferdige pakker

Tapas 1 — 365,- per person

Villreker m/chilisaus, bacondadler, fylte oliven, tortillalefse m/ørret og snøfrisk, kjøttboller m/tomatsaus, kyllingvinger m/barbequesaus, potetsalat, tomatsalat, pastasalat m/pesto, grønn salat, focaccia m/aioli.

- Villreker m/chilisaus
- bacondadler
- fylte oliven
- tortillalefse m/ørret og snøfrisk
- kjøttboller m/tomatsaus
- kyllingvinger m/barbequesaus
- potetsalat
- tomatsalat
- pastasalat m/pesto
- grønn salat
- focaccia m/aioli

MINIMUM 10 PERSONER

Tapas 2 — 399,- per person

Villreker m/chilisaus, bacondadler, spareribs m/barbequesaus, tomatsalat, grønn salat, pastasalat m/pesto, serranoskinke, Queso Manchego, kyllingvinger m/barbequesaus, saltkokte poteter, kjøttboller m/tomatsaus, focaccia m/aioli.

- Villreker m/chilisaus
- bacondadler
- spareribs m/barbequesaus
- tomatsalat
- grønn salat
- pastasalat m/pesto
- serranoskinke
- Queso Manchego
- kyllingvinger m/barbequesaus
- saltkokte poteter
- kjøttboller m/tomatsaus
- focaccia m/aioli

MINIMUM 10 PERSONER

Varme retter — tillegg

Tillegg ved bestilling av tapas. Ca. mengde per person.

Scampi i hvitløkssmør 55,- per person
~3 stk per person

ALLERGENER: SKALLDYR

Løkringer m/chilisaus 35,- per person
~3 stk per person

ALLERGENER: HVETE

Spanske kjøttboller m/tomatsaus 45,- per person
~3 stk per person

ALLERGENER: HVETE · MELK

Kyllingvinger 40,- per person
~3–4 stk per person

Asparges m/serranoskinke 40,- per person
~2 stk per person

Rosmarinstekte poteter 35,- per person
~100 g per person

Spareribs m/barbequesaus 45,- per person
~50 g per person

Kalde retter — tillegg

Tillegg ved bestilling av tapas. Ca. mengde per person.

Serranoskinke m/parmesan 70,- per person
~30 g per person

ALLERGENER: MELK

Queso Manchego 61,- per person
~40 g per person

ALLERGENER: MELK

Focaccia m/aioli 50,- per person
~1 stk per person

ALLERGENER: HVETE · EGG

Gresk salat 36,- per person
ALLERGENER: MELK

Tomatsalat 45,- per person

Eget valg 55,- / 49,- per stk
pr. stk.

Snitter & lunsj

5 snitter 260,- / 245,-
Røkt ørret, reker, roastbiff, karbonade og kalkunfilet.

ALLERGENER: HVETE · FISK · EGG

Smørbrød fra 85,-
ALLERGENER: HVETE

Rundstykker fra 39,-
ALLERGENER: HVETE

Lunsjtallerken 1 210,- / 196,-
Roastbiff, røkt ørret, eggerøre, salat, potetsalat, kalkunfilet, brød og smør.

ALLERGENER: HVETE · FISK · EGG

Lunsjtallerken 2 225,- / 210,-
Serranoskinke, røkt ørret, reker, eggerøre, kalkunfilet, salat, waldorfsalat, brød og smør.

ALLERGENER: HVETE · FISK · SKALLDYR · EGG

Spesielle anledninger 225,- / 210,-
Ønsker dere spesielle retter, ordner vi det — gi oss litt tid til råvarer og pris.

Forretter (take-away)

Jordkokkssuppe 110,-

ALLERGENER: MELK

Rekecocktail 99,-

m/brød

ALLERGENER: SKALLDYR · HVETE · EGG

Gravlaks 96,-

m/sennepssaus

ALLERGENER: FISK · SENNEP

Røkt ørretpaté 86,-

m/basilikumsaus

ALLERGENER: FISK · MELK

Argentinske villreker 195,-

m/asparges, ruccula og pinjekjerner

ALLERGENER: SKALLDYR

Serranoskinke 135,-

m/melon

Kamskjell 195,-

m/asparges, ruccula og pinjekjerner

ALLERGENER: BLØTDYR

Hovedretter (take-away)

Skinkestek 295,-

Kalvestek 315,-

Lammestek 305,-

Marinert kalkunfilet 285,-

Reinsdyrstek 340,-

Helstekt svinefilet 320,-

Andebryst 385,-

Helstekt okse indrefilet 440,-

Hjortefilet 410,-

Biff stroganoff 285,-

m/ris eller poteter, salat og brød (2 x servering)

ALLERGENER: MELK

Viltgryte 320,-

m/ris eller poteter (2 x servering)

Salt kjøtt, erter og flesk 295,-

(2 x servering)

Dessert (take-away)

Karamellpudding 109,- / 102,-

m/krem og karamellsaus

ALLERGENER: MELK · EGG

Panna cotta 120,-

m/bærcoulis

ALLERGENER: MELK

Sjokoladefondant 128,-

m/vaniljeis og bærcoulis

ALLERGENER: HVETE · MELK · EGG

Crème brûlée 128,-

m/bærcoulis

ALLERGENER: MELK · EGG

Vaniljeis 126,-

m/krem, bjørnebær og eggelikør

ALLERGENER: MELK · EGG

Festmeny — 3 retter

À la carte, per person. Servert med tilbehør og dessert.

Villreker & andebryst **560,-** per person
Argentinske villreker, andebryst m/grønnsaker, stekte poteter
og sjysaus, panna cotta.

Røkelakspaté & oksefilet **595,-** per person
Røkelakspaté, helstekt okse indrefilet m/valgfri saus,
grønnsaker og poteter, sjokoladefondant.

Serrano & svinefilet **555,-** per person
Melon m/serranoskinke, helstekt svin indrefilet m/soppsaus,
grønnsaker, amandinepoteter, crème brûlée.

Jordskokk & hjort **560,-** per person
Jordkokksuppe, helstekt hjort indrefilet m/grønnsaker,
fløtesaus og poteter, panna cotta.

Pavarotti Pub & Restaurant · Nedre Torggate 9, 3015 Drammen · 488 58 122 · post@pavarottipub.no

Har du en allergi eller et spesielt behov? Si fra til oss — vi hjelper deg gjerne. Alle priser i norske kroner. Vi tar forbehold om endringer.