



Fest & Event

Paviljongen är en oas 400m in i Göteborgs vackra Botaniska Trädgård
Med en naturskön miljö & lugna omgivningar
är detta en unik plats för alla tillställningar

Våra lokaler består av två delar 85 respektive 40 platser
Utöver detta har vi en stor uteservering
med över 100 platser (varan 30 platser under tak)

Vid fest & event bokas allt genom oss -
utöver mat & dryck finns även möjligheter
boka ljud/ljus, underhållning mm.

Lokalhyra: 8000kr (vid avslut 00.00)
Vid avslut 01.00 tillkommer en hyra på 2500kr

För mindre grupper eller kortare sittningar
kontakta oss för prisuppgifter

bokning@botaniskapaviljongen.se

I våra buffépriser är allt inräknat
såsom personal & vackert uppdukade bord.

Alla priser är inklusive moms





Buffé på Paviljongen

GRÖNT & VÄSTKUST

Tångkaviar med vispad, syrad creme fraiche
finhackad gräslök & friterat tunnbröd

Ekologiska ägghalvor toppade
med pepparrotsskräm & dill

Paviljongens skagenröra med handskalade
lyxräkor & kräftstjärtar
serveras med smörrostat danskt rågbröd

Gremoulatamarinerad färsk laxsida
bakad med citrus & örter

Roastad spetskål med bryntsmör & saltrostat mandel

Fransk potatissallad med rödlöks- & honungsvinägrett,
strimlad purjolök & riven parmesan

Trädgårdssallad med säsongens tomater, quinoa
marinerad fetaost & granatäpple

Hembakad focaccia toppad med
kallpressad rapsolja, örter & flingsalt
Vispat smör & lagrad prästost

449kr





Buffé på Paviljongen

FRÅN SÖDRA EUROPA

Caprese med basilika-marinerad mozzarella
kvisttomater från Gällens & jordgubbar
toppad med kallpressad olivolja

Parmaskinka & Salami Milano
med honungsbakad brieost & pestokräm

Soltorkad tomatröra med friterat tunnbröd
rostade pumpakärnor & syrad rödlök

Halstrad svensk kyckling,
lång-marinerad med citron, vitlök & örter

Saltrostad potatis med het paprikasås & aioli

Ugnsbakad zucchini marinerad i basilika & citrus

Paviljongens Caesarsallad med
riven parmesan & surdegskrutonger

Hembakad focaccia toppad med
kallpressad rapsolja, örter & flingsalt
Olivröra & smör

419kr





Buffé på Paviljongen

DESSERT

Krämig chokladbakelse med ganache
salt-muscavadokolasås & rostad vitchoklad
Serveras med nyvispad grädde & hallon

Paviljongens Pavlova med citron- & mangocurd
Serveras i drinkglas toppad med rostat kaksmul

Pannacotta på vit choklad
toppad med passionscoulis & knäckflarn



95kr

(Ett dessertalternativ för hela sällskapet)

Kaffe/te 29kr

