

Oferta na przyjęcia w 2026 r (czas trwania 9 godz. *)

Przekąski zimne:

- roladki z łososiem w cieście szpinakowym
- śledź w trzech smakach
- tatar z polędwicy wołowej
- deska mięs pieczonych i pasztetów
(schab w ziołach, karczek marynowany po staropolsku, boczek pieczony z czosnkiem, pasztet z wątróbek drobiowych, pasztet wiejski, baleron drobiowy)
- sałatka ze świeżego szpinaku, pomarańczy, prażonego boczku, orzeszków pini
- sałatka selerowa z szynką, serem, ananasem, jajkiem, kukurydzą
- jajka faszerowane musem pieczarkowym, szynką
- kęski kurczaka w chrupiącej panierce

- pikle, grzybki marynowane
- sos tatarski, sos chrzanowy
- pieczywo

Zupa (do wyboru):

- zupa francuska z pulpetami cielęcymi
- zupa krem z białych warzyw z oliwą truflową
- rosół z makaronem wiosennym

Danie gorące (do wyboru):

- kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną, ziemniaki pieczone z ziołami, zestaw surówek
- polędwiczka pieczona, borowiki z cebulą i śmietaną, kluski śląskie, zestaw surówek
- pierś indyka faszerowana pomidorem, bakłażanem i mozzarellą na szpinaku puree selerowo-ziemniaczane, mix sałat z pomidorkami winegretem

Deser (do wyboru):

- czekoladowy deser z malinami i galaretką
- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- deser mascarpone z chia i mango

2 x Danie na ciepło:

- szaszłyki drobiowe w marynacie teriyaki z boczkiem, ananasem, papryką i cebulą, ziemniak z tzatzykiem, **(na półmiskach)**
- barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego

Menu dla dzieci (drugie do wyboru):

- rosół z makaronem
- sznycelek drobiowy , frytki, marchewka z jabłkiem
- pulpeciki cielęce , puree ziemniaczane, surówka
- naleśniki Kubusia Puchatka z serem i owocami w polewie czekoladowej

Napoje (bez limitu):

- soki owocowe Tymbark 1l
- woda mineralna z miętą i cytryną 1l
- Cola, Fanta, Sprite 0,85 l (na stole bufetowym)
- kawa, herbata

Słodki bufet:

- ciasta mix
- owoce sezonowe mix

Oferta zawiera:

- nakrycie obrusami i serwetami stosowne do okazji
- świeże kwiaty na stołach
- jednorazowe pojemniki do pakowania
- dania i przekąski można dowolnie zamienić

wartość oferty: 260,00 /osoba dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)
+alkohol

- wino półwytrawne białe/ czerwone Hiszpania - 45,00 zł/ but
- piwo Tyskie 0,5 beczka -12,00 zł
- wódka czysta Wyborowa 0,5- 50,00 zł/ but
- wódka Finlandia 0,5l – 60,00 zł/ but

Dodatkowe usługi:

- pokrowce na krzesła- 10,00 zł/ szt.

*każda kolejna rozpoczęta godzina 200 zł

Hotel - Restauracja „Na Rogatce” ul. Sielankowa 1, Lublin
Tel. 691-604-641 www.narogatce.pl, narogatce@wp.pl