

Oferta na przyjęcia w 2025 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, boczeczek 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, ananase, jajkiem, kukurydzą
- jajka faszerowane musem pieczarkowym, szynką
- tymbale drobiowe z warzywami
- 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
- mus chałwowy z mascarpone i owocami
- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

2 x Danie na ciepło:

- szaszłyki z mięsa mielonego (woł.-wieprz.), ziemniak z tzatzykiem, sos ajvar
(na półmiskach)
- barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego

Menu dla dzieci (drugie do wyboru):

- *rosółek z makaronem*
- *sznycelek drobiowy , frytki, marchewka z jabłkiem*
- *pulpeciki cielece , 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: 240,00 /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 -9,00 zł*
- *wódka czysta Wyborowa 0,5- 50,00 zł/ but*
- *wódka Finlandia 0,5l – 60,00 zł/ but*

Dodatkowe usługi:

- *pokrowce na krzesła- 5,00 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