

## ***Oferta na przyjęcie okolicznościowe 2018r***

### *Przekąski zimne:*

- *łosoś w cieście szpinakowym*
- *deska mięs pieczonych i pasztetów*  
*( karczek w ziołach, schab faszerowany, rolada z kurczaka*  
*pasztet z dziczyzny, pasztet wiejski w boczku)*
- *jajko faszerowane musem pieczarkowym*
- *sałatka grecka z fetą z sosem winegret*
- *sałatka selerowa z szynką i żółtym serem*
- *pikle, grzybki marynowane*
- *sos tatarski, sos chrzanowy*
- *pieczywo*

### *Zupa*

- *rosół z makaronem wiosennym*

### *Danie gorące*

- *pierś faszerowana serkiem ziołowym w szynce parmeńskiej w sosie z porów*  
*ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek*

### *Napoje:*

- *soki owocowe 1l Tymbark*
- *woda min. Cisowianka*
- *kawa, herbata*

***cena : 87,00 /osoba ( cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)+ alkohol***

- *wino półwytrawne białe/ czerwone Hiszpania - 29,00 zł/ but*
- *piwo Tyskie 0,5 beczka -6,00 zł*
- *wódka czysta Wyborowa 0,5- 35,00 zł/ but*
- *wódka Finlandia 0,5l – 45,00 zł/ but*

*Hotel - Restauracja „ Na Rogatce” ul. Sielankowa 1, Lublin Tel.81-536-00-70,*  
*www.narogatce.pl,narogatce@wp.pl*