

Oferta na przyjęcia komunijne 2026 (czas trwania do 5 godzin*)

Ostateczna liczba gości min 7 dni przed przyjęciem

Przekąski zimne:

- roladki z łososiem w cieście szpinakowym
- deska mięs pieczonych i pasztetów
(karczek w ziołach, schab faszerowany, rolada z kurczaka pasztet z dziczyzny, pasztet wiejski w boczku)
- pomidory z mozzarellą w sosie pesto
- jaja w szynce na sałatce jarzynowej
- sałatka grecka z fetą z sosem winegret
- grzybki, ogórki marynowane
- pieczywo

Zupa

- rosół z makaronem wiosennym

Danie gorące

- polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, młode ziemniaki, zestaw surówek

Deser

- deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Menu dla dzieci:

- rosółek z makaronem
- sznycelek drobiowy, frytki, marchewka z jabłkiem

Napoje(bez limitu),

- soki owocowe Tymbark 1l
- woda min. z miętą i cytryną
- kawa, herbata

W ofercie zawarte jest:

- nakrycie obrusami i serwetami stosowne do okazji
- świeże kwiaty na stołach

Wartość oferty: 205,00 /osoba , dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)
+alkohol

- wino czerwone, białe wytrawne 0,75l od 45,00 zł/ but
- wódka czysta 0,5l od 50,00 zł/but

Dodatkowe usługi:

- *pokrowce na krzesła- 5,00 zł/ szt.*
- *krojenie własnego ciasta, tortu - 10,00 zł/ blacha*
- *korkowe za własny alkohol 10 zł /but.*

*każda kolejna rozpoczęta godzina 200 zł

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