

Zestawy 105,00 zł/osoba(czas trwania do 3 godz.*)

zestaw nr 1

*barszcz czerwony z kołdunami
grillowana pierś z pieczarkami, ziemniaki gotowane,
surówka ze świeżych warzyw
deser lodowy
woda z miętą i cytryną, kawa, herbata*

zestaw nr 2

*barszcz biały z jajkiem
schabowy po staropolsku z kapustą zasmażaną,
ziemniaki gotowane, surówka ze świeżych warzyw
szarlotka z gałką lodów
woda z miętą i cytryną, kawa, herbata*

zestaw nr 3

*rosół z makaronem domowym
dorsz pieczony z warzywami zapieczony z serem,
ziemniaki gotowane, zestaw surówek
w-z
woda z miętą i cytryną, kawa, herbata*

zestaw nr 4

*zupa krem z pomidorów z grzankami
polędwiczka wieprzowa w sosie serowym,
ziemniaki gotowane, warzywa z pieca
owoce z bitą śmietaną
woda z miętą i cytryną, kawa, herbata*

*każda kolejna rozpoczęta godzina 200 zł

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

Zestawy 139,00 zł/osoba(czas trwania do 4 godz.*)

zestaw nr 1

*rolada z kaczki z żurawiną
zupa francuska z pulpetami
połędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym,
ziemniaki gotowane, zestaw surówek
szarlotka na ciepło z lodami
woda mineralna, soki, kawa, herbata
lampka wina 100 ml*

zestaw nr 2

*łosoś w cieście szpinakowym z serkiem ziołowym
krem z pomidorów z pianką bazyliową
połędwiczka w boczku w sosie BBQ na szpinaku,
ziemniaki gotowane, zestaw surówek
ricotta z owocami
woda mineralna, soki, kawa, herbata
lampka wina 100 ml*

zestaw nr 3

*pasztet cielęcy z kurkami w cieście francuskim
żur staropolski
sandacz pieczony na kurkach w śmietanie,
ziemniaki gotowane, zestaw surówek
tiramisu
woda mineralna, soki, kawa, herbata
lampka wina 100 ml*

zestaw nr 4

*roladki z cukinii z twarogiem ziołowym
zupa borowikowa z łazankami
kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną,
ziemniaki gotowane, buraczki na ostro
sernik „ lemon crude”
woda mineralna, soki , kawa, herbata
lampka wina 100 ml*

*każda kolejna rozpoczęta godzina 200 zł