

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 mozarellą 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:

- *rosołek z makaronem*
- *sznycel 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- 10,00 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