

## *Oferta na przyjęcie okolicznościowe 2019r*

### 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:

- *schab zapieczony z warzywami i mozzarellą, ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek*

### Napoje (bez ograniczeń):

- *soki owocowe Tymbark 1l*
- *woda min. Cisowianka Perlage 0,7l*
- *kawa, herbata*

***cena: 89,00 zł/osoba*** (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.) + *alkohol*

- *wino czerwone/białe Hiszpania 0,75l – 35,00 zł/but*
- *piwo Tyskie 0,5l beczka – 6,00 zł*
- *wódka czysta Wyborowa 0,5l – 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](http://www.narogatce.pl), [narogatce@wp.pl](mailto:narogatce@wp.pl)*