

Oferta na przyjęcia okolicznościowe 2025r.(czas trwania do 6 godzin)*

Przekąski zimne:

- *deska mięs pieczonych i pasztetów
(karczek w ziołach, schab pieczony, rolada z kurczaka
pasztet drobiowy, pasztet wiejski w boczku)*
- *śledź w trzech smakach*
- *sałatka grecka z fetą z sosem winegret*
- *sałatka selerowa z szynka i żółtym serem*
- *tymbale drobiowe z warzywami*
- *łosoś wędzony w cieście bioszkoptowym*
- *pieczywo*

Zupa

- *rosół z makaronem wiosennym*

Danie gorące

- *połędwiczka wieprzowa pieczona z sosem borowikowym,
ziemniaki z koperkiem, zestaw surówek*

Menu dla dzieci (drugie do wyboru):

- *rosółek z makaronem*
- *sznycelek drobiowy , frytki, marchewka z jabłkiem*
- *pulpeciki cielece , puree ziemniaczane, surówka*
- *naleśniki Kubusia Puchatka z serem i owocami w polewie czekoladowej*

Napoje(bez limitu):

- *soki owocowe 1l Tymbark*
- *woda mineralna z cytryna i miętą*
- *kawa, herbata*

Oferta zawiera:

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

**wartość oferty : 185,00 /osoba dzieci ½ ceny (cena obejmuje: wynajem sali, podatek vat.)
+alkohol**

- *wino półwytrawne białe/ czerwone Hiszpania - 45,00 zł/ but*
- *piwo Perła 0,5 beczka -10,00 zł*
- *wódka czysta Wyborowa 0,5- 50,00 zł/ but*
- *wódka Finlandia 0,5l – 60,00 zł/ but*

Dodatkowe usługi:

- *pokrowce na krzesła – 5zł/ szt.*
- *krojenie własnego ciasta, tortu – 10 zł/ blacha*

*każda kolejna rozpoczęta godzina 200 zł

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