



# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

## PRZYSTAWKA ZIMNA SERWOWANA

PIECZONY, MARYNOWANY ROZBEF WOŁOWY z konfiturą z czerwonej cebuli

## ZUPA

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ z makaronem domowym, marchewką i pietruszką  
AKSAMITNY KREM WARZYWNY z chrupiącą grzanką

## DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU JEDNO DANIE LUB DWA DANIA W PROPORCJACH

WIEJSKA KACZKA w sosie wiśniowym z opiekanymi ziemniakami i modrą kapustą  
KRUCHE BITKI WOŁOWE w sosie własnym, podawane z kopytkami ze skwarką i zasmażanymi buraczkami  
DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM z czarnym ryżem i warzywami grillowanymi  
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM z puree ziemniaczanym z oliwą truflową i fasolką szparagową

## BUFET ZIMNY PRZEKĄSEK

UZUPEŁNIANY DO 2 GODZIN

KOMPOZYCJA MIĘS PIECZONYCH swojskich wędlin  
TRADYCYJNE PASZTETY z sosem żurawinowym  
SCHAB PO WARSZAWSKU z delikatnym musem jajeczno-chrzanowym  
TORTILLA w dwóch smakach (z grillowanym kurczakiem i warzywna)  
PASECZKI KURCZAKA w płatkach kukurydzianych z sosem koktajlowym  
HUMMUS klasyczny z warzywami i nachosami  
Pieczywo, sosy  
SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM, rukolą i kozim serem  
SAŁATKA GRECKA z fetą  
CAPRESE z sosem bazyliowym

## DLA DZIECI

ROSÓŁ  
PIERŚ Z KURCZAKA  
z frytkami  
i surówką z marchewki

## II DANIE GORĄCE

Boeuf Stroganow

## NAPOJE BEZ LIMITU do 5 godzin

Kawa, herbata, woda, soki owocowe,  
napoje gazowane

## DESER

### LODY WANILIOWE

z ciepłym musem malinowym

## BUFET SŁODKOŚCI

KOMPOZYCJA CIAST DOMOWYCH 100 g/os.  
OWOCE SEZONOWE 100 g/os.

**CENA: 219 zł**

Dzieci do lat 3: **0 zł**

Dzieci w wieku 4-12 lat: **50%**

Dzieci powyżej 12 lat: **100%**

### W cenę wliczona jest:

- obsługa kelnerska, szatnia oraz koszt wynajęcia sali,
- podstawowa dekoracja: pokrowce na krzesła, obrusy, serwety, świeczniki oraz żywe kwiaty
- plac zabaw
- bilard, tenis stołowy, piłkarzyki

## CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA DO 6 GODZIN

(każda następna płatna - 250 zł/godzina)

Oferta obowiązuje na min. 15 osób  
(mniej niż 15 os. +15 zł/osoba do oferty,  
mniej niż 10 os. +20 zł/osoba do oferty)

RANCHO POD BOCIANEM Sp. z o.o.  
Nadarzyńska 15, Przytki, 05-555 Tarczyn

### Dodatkowo

- Przystawki zimne w stole - 15 zł/os.
- Możliwość zamówienia tortu - 130 zł/kg lub tortu bezowego - 150 zł/kg
- Serwis tortu własnego organizatora przez Rancho pod Bocianem - 7 zł/os.
- Fontanna czekoladowa - 750 zł do 3 godzin
- Befszyk tatarski - 19 zł/osoba
- Korkowe - 20 zł/but. 0,5l (korkowe dotyczy wina i wódki piwo zamawiane z baru Rancho pod Bocianem)
- Wódka Biały Bocian - 65 zł/ but. 0,5l
- Możliwość zamówienia kulinarnego pokazu jako dodatkowego dania gorącego SZYNKA FLAMBIROWANA z kopytkami i kapustą zasmażaną podawana przez kucharzy 45 zł/os.
- Bar Prosecco:
  - 200 kieliszków prosecco/100ml, jednorazowe kieliszki, dekoracja baru- 2500zł
  - 200 kieliszków prosecco/100ml, jednorazowe kieliszki, dekoracja baru, obsługa, leżaki- 3000zł
- Dodatkowo: keg z prosecco - 500zł, owoce sezonowe -150zł

Możliwość skorzystania z atrakcji stacjonarnych Rancho pod Bocianem  
- do indywidualnego uzgodnienia

**Rancho**  
POD BOCIANEM

kom. 500 003 319  
rezerwacje@ranchopodbocianem.pl  
www.ranchopodbocianem.pl