

WESELE MENU 2



PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

8 DO WYBORU

SCHAB po warszawsku
PSTRĄG WĘDZONY z Zielenicy
ROLADA Z KURCZAKA PO POLSKU z morelą
GRAVLAX z zielonym pieprzem w soli morskiej
KOMPOZYCJA MIĘS pieczonych i wędlin polskich
DECHA PASZTETÓW: po staropolsku, z dziczyzną
ROSTBEF PO ANGIELSKU z musem z gorczycy
KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA w płatkach kukurydzianych z dipami
BAKŁAŻAN faszerowany z suszonym pomidorem i serkiem mascarpone
HUMMUS trzy kolory
HUMMUS klasyczny z warzywami i nachosami
NÓŻKI WIEPRZOWE, jak u babci
ŚLEDŹ w trzech smakach
GALANTYNA z kaczki z rodzynkami
ROLADA NALEŚNIKOWA z blanszowanym szpinakiem i ricottą
TORTILLA Z KURCZAKIEM i warzywami
TORTILLA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM i serkiem mascarpone
PASZTET z cukinii
PIKLE ze spiżarni Rancho pod Bocianem

SAŁATKI:

3 DO WYBORU

SAŁATKA Z KURCZAKIEM grillowanym a la Cezar
SAŁATKA GRECKA z fetą i świeżymi warzywami
SAŁATKA Z FALAFELEM i komosą ryżową
SAŁATKA CAPRESE z mozarellą, pomidorem i bazylią
SAŁATKA Z PIECZONYM burakiem, kozim serem i rukolą

ZUPY

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ Z KURY z makaronem
FLAKI po staropolsku
BIAŁA POLEWKA z boczkiem i kurkami
ZUPY KREM (z pomidorów, z pieczonej dyni z prażonymi migdałami, z kalafiora)

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU JEDNO

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie z leśnych grzybów z kopytkami i warzywami gotowanymi na parze
KACZKA PIECZONA W SOSIE WIŚNIOWYM podana na podsmażanych ziemniakach z modrą kapustą z rodzynkami
ŁOSOŚ PIECZONY w sosie pomarańczowo imbirowym, puree ziemniaczanym i bukietem surówek
SANDACZ SMAŻONY w sosie kurkowym z ziemniakami i bukietem surówek
KURCZAK PIECZONY z ziemniakami, glazurowaną marchewką i sosem morelowym

DODATKI DO DAŃ MOGĄ BYĆ DOWOLNIE ZMIENIANE.

DESER SERWOWANY

PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

DANIA GORĄCE PRZED PÓLNOCĄ

DO WYBORU JEDNO

SZYNKA WIEPRZOWA FLAMBIROWANA z kaszą gryczaną (lub kłuskami śląskimi) i buraczkami zasmażanymi
INDYK W CAŁOŚCI z sosem brzoskwiniowym z chilli i wódką Biały Bocian
KOMPOZYCJA MIĘS z grilla

DANIA GORĄCE PO PÓLNOCY

DO WYBORU JEDNO

KURCZAK ZIELONONÓŻKA z warzywami
RAGUE WARZYWNE z garam masala i tofu
BEEF STROGONOW

DANIA GORĄCE NAD RANEM

DO WYBORU JEDNO

BARSZCZ CZERWONY z pierogami
ŻUR STAROPOLSKI z kiełbasą i jajkiem

SŁODKI BUFET

CIASTA (szarlotka z grójeckich jabłek, sernik z makiem, jogurtowe z owocami sezonowymi, babeczki z owocami i budyniem lub panna cotta z sosem owocowym) 10 dkg/os.

ŚWIEŻE OWOCE plastrowane 10 dkg/os.

TORT WESELNY (biszkoptowy)

FONTANNA CZEKOLADOWA z dodatkami (2 godz.)

NAPOJE

NAPOJE (soki 3 rodzaje, napoje gazowane 3 rodzaje, woda, kawa, herbata - BEZ LIMITU)

DODATKOWO

WÓZ WIEJSKI z domowymi wyrobami

CENA 399 zł

Dzieci do lat 3 - 0 zł

Dzieci w wieku 4-12 lat - 50%

Dzieci powyżej 12 lat - 100%

Podwykonawcy / obsługa - 50%

ZAKOŃCZENIE PRZYJĘCIA GODZ. 5:00

Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy, za dodatkową opłatą

Befszyk tatarski - 19 zł/os.

Stół rybny (owoce morza, tosoś, jesiotr - 550 zł/szt., karp - 240 zł/szt)

- wszystkie ryby podawane są w całości na postumencie.

Miejsca noclegowe dla Gości w cenie 120 zł/os. ze śniadaniem
(godzina śniadania do ustalenia, doba hotelowa kończy się o godz. 12:00)

Poprawiny w formie grilla - koszt od 95 zł/os.

Poprawiny w formie obiadu/biesiady

- do indywidualnego uzgodnienia

Tort weselny - od 130 zł/kg

Tort własny, serwis Rancho pod Bocianem - 7 zł/osoba

Barman - od 1500 zł

Transport dla Gości weselnych - do indywidualnego ustalenia

Deska serów (bufet serów włoskich, francuskich i polskich) - 15 zł/os.

Sushi Master - od 1500 zł/3 godz.

Korkowe - 20 zł/but. 0,5l

(korkowe dotyczy wina i wódki, piwo zamawiane z baru Rancho pod Bocianem)

Wódka Wyborowa, Biała Żubrówka - 40zł/but 0,5L

Wódka Biały Bocian, Finlandia, Żubrówka Czarna - 55zł /but 0,5L

Bar Prosecco:

- 200 kieliszków prosecco/100ml, jednorazowe kieliszki, dekoracja baru - 2500 zł

- 200 kieliszków prosecco/100ml, jednorazowe kieliszki, dekoracja baru, obsługa, leżaki - 3000 zł

dodatkowo: kega z prosecco - 500 zł

owoce sezonowe - 150 zł

Szanowni Nowożeńcy,
w cenie w wymienionym zestawie
weselnym zapewniamy

Apartament dla Młodej Pary oraz 1 pokój

dwuosobowy do dyspozycji

Pierwsze śniadanie

Plener do sesji zdjęciowej w Rancho Pod Bocianem

Wysoki standard wystroju sali

(bukiety świeżych kwiatów, białe obrusy, świece, serwetki,
białe pokrowce na krzesła)

Czerwony dywan przed wejściem, tablica na listę gości
wraz ze sztalugą

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kieliszek powitalnego wina musującego dla Gości weselnych

Ogrzewanie/wentylacja/klimatyzacja Sali

Obsługa kelnerska

Szatnia samoobsługowa

Obsługa alkoholi zleceniodawcy

Ochrona-monitoring

Nadzór menadżerski

Parking niestrzeżony dla samochodów
osobowych i autokarów

Cennik ważny przy organizacji przyjęcia dla min. 80 os.
Oferta ważna 30 dni od wystąpienia do klienta.

Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją.
Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie
sugestie z Państwa strony.

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

Rancho
POD BOCIANEM

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