



KOMUNIA

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 opiekany ziemniakami i zasmażanymi buraczkami
KRUCHE BITKI WOŁOWE w sosie własnym, podawane z kopytkami ze skwarką i zasmażanymi buraczkami
DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM z czarnym ryżem i warzywami grillowanymi
POŁĘDWICZKI 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
HUMUS klasyczny z warzywami i nachosami
Pieczywo, masło
SAŁATKA Z MARYNOWANYM BURAKIEM, rukolą i kozim serem
SAŁATKA GRECKA z fetą
CAPRESE z sosem bazyliowym

DLA DZIECI

PASZTECIK Z CIASTA FRANCUSKIEGO
ROSÓŁ

PIERŚ Z KURCZAKA

z frytkami i surówką z marchewki

II DANIE GORĄCE: NALEŚNIKI z serem

II DANIE GORĄCE

Boeuf Stroganow

BUFET SŁODKOŚCI

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

NAPOJE BEZ LIMITU do 5 godzin

Kawa, herbata, woda, soki owocowe,
napoje gazowane

DESER

LODY WANILIOWE

z ciepłym musem malinowym

CENA: 259 zł

Dzieci do lat 3: 0 zł

Dzieci w wieku 4-12 lat: 50%

Dzieci powyżej 12 lat: 100%

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

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
- zabawy z animatorem
- mega zamek dmuchany (w zależności od pogody)

Oferta ważna 3 miesiące od daty otrzymania.

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

Rancho
POD BOCIANEM

Dodatkowo

Przystawki zimne w stole - 15 zł/os.
Możliwość zamówienia tortu - 130 zł/kg
lub tortu bezowego - 150 zł/kg
Tort własny, serwis 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
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: keg z prosecco - 500 zł, owoce sezonowe -150 zł
Zastawa porcelanowa w przypadku realizacji oferty w plenerze - 20 zł/os.

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA DO 6 GODZIN

(każda następna płatna - 250 zł/godzina)

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

kom. 500 003 319

rezerwacje@ranchopodbocianem.pl
www.ranchopodbocianem.pl