



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 opiekаныmi 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
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM z puree ziemniaczanym z oliwą truflową i fasolką szparagową

BUFET ZIMNY PRZEKAŚEK

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

PASZTECIK Z CIASTA FRANCUSKIEGO
ROSÓŁ
PIERŚ Z KURCZAKA
z frytkami i surówką z marchewką
II DANIE GORĄCE: NALEŚNIKI z serem

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: 259 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 następną 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 - 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.

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

Rancho
POD BOCIANEM

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