

WESELE MENU 1

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

8 DO WYBORU

SCHAB po warszawsku

PSTRĄG WĘDZONY z Zielenicy

ROLADKI DROBIOWE

KOMPOZYCJA MIĘS pieczonych i wędlin polskich

DECHA PASZTETÓW: po staropolsku, z dziczyzną

KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA w płatkach kukurydzianych z dipami

CUKINIA faszerowana z suszonym pomidorem i mascarpone

HUMUS trzy kolory z nachosami

GRAVLAX z zielonym pieprzem, koperkiem na miksie sałat

NÓŻKI WIEPRZOWE, jak u babci

ŚLEDŹ BAŁTYCKI w zalewie korzennej

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 POLSKA jarzynowa

CAPRESE z mozzarellą, pomidorem i bazylią

SAŁATKA Z MARYNOWANYM burakiem, serkiem ricotta i rukolą

ZUPY

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ z makaronem

FLAKI po staropolsku

ZUPY KREM (z pomidorów, z pieczonej dyni z prażonymi migdałami)

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU JEDNO

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie własnym z kopytkami i warzywami gotowanymi na parze

KACZKA PIECZONA W SOSIE WIŚNIOWYM podana na podsmażanych ziemniakach

z buraczkami zasmażanymi lub modrą kapustą

ŁOSOŚ PIECZONY w sosie pomarańczowo imbirowym, puree ziemniaczanym i bukietem surówek

DESER SERWOWANY

PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

DANIE GORĄCE PRZED PÓLNOCĄ

SZYNKA WIEPRZOWA FLAMBIROWANA z kaszą gryczaną (lub kluskami śląskimi) i kapustą zasmażaną



DANIA GORĄCE PO PÓLNOCY

DO WYBORU JEDNO

OSTRA ZUPA CYGAŃSKA

KURCZAK ZIELONONÓŻKA z warzywami i prażonym sonecznikiem
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) 10 dkg/os.
ŚWIEŻE OWOCE plastrowane 10 dkg/os.

NAPOJE BEZ LIMITU

DO 10 GODZIN

soki owocowe, woda, kawa, herbata

CENA 339 ZŁ

Dzieci do lat 3 - 0 zł

Dzieci w wieku 4-12 lat - 50%

Dzieci powyżej 12 lat - 100%

Podwykonawcy / obsługa - 50%

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA - do 10h
(każda następna płatna - 500 zł/godzina)

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

Befszyk tatarski - 19 zł/os.

Napoje gazowane - 15 zł/os.

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

- wszystkie ryby podawane są w całości na postumencie.

Wóz wiejski (do 100 os. 2000 zł / powyżej 100 os. 2200 zł)

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, Finalandia, 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

(bukiet 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 zleceńodawcy

Ochrona-monitoring

Nadzór menadżerski

Parking niestrzeżony dla samochodów osobowych i autokarów

Cennik ważny przy organizacji przyjęcia dla min. 80 os.
(od 79 do 50 osób + 100 zł / osoba do oferty, Od 49 do 30 osób + 150 zł / osoba do oferty)
Oferta ważna 30 dni od wystania 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, Przypki,
05-555 Tarczyn

Rancho
POD BOCIANEM

tel. 22 205 07 52
kom. 508 322 326
rezerwacje@ranchopodbocianem.pl
www.ranchopodbocianem.pl