

WESELE MENU 2



PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

8 DO WYBORU

SCHAB po warszawsku

PSTRĄG WĘDZONY z Zielenicy

ROLADKI DROBIOWE

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 kukurydżianych z dipami

CUKINIA faszerowana z suszonym pomidorem i mascarpone

HUMUS trzy kolory z nachosami

NÓŻKI WIEPRZOWE, jak u babci

ŚLEDŹ BAŁTYCKI w zalewie korzennej

GALANTYNA z kaczki z rodzynekami

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

CAPRESE z mozzarellą, pomidorem i bazylią

SAŁATKA Z PIECZONYM burakiem, kozim serem i rukolą

ZUPY

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ 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 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

SANDACZ SMAŻONY w sosie kurkowym z ziemniakami i bukietem surówek

KURCZAK PIECZONY z ziemniakami i glazurowaną marchewką

DODATKI DO DAŃ MOGĄ BYĆ DOWOLNIE ZMIENIANE.

DESER SERWOWANY

PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

DANIA GORĄCE PRZED PÓŁNOCĄ

DO WYBORU JEDNO

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

INDYK W CAŁOŚCI z sosem brzoskwiniowym z chilli i wódką Biały Bocian

KOMPOZYCJA MIĘS pieczonych w całości (karkówka, łopatką, schab, szynka), kopytka, sos i kapusta zasmażana

DANIA GORĄCE PO PÓŁNOCY

DO WYBORU JEDNO

KURCZAK ZIELONONÓŻKA z warzywami i prażonym słonecznikiem

RAGUE WARZYWNE z garam masala i tofu

BEEF STROGONOW

DANIA GORĄCE NAD RANEM

DO WYBORU JEDNO

BARSZCZ CZERWONY z pierogami
ŻUR STAROPOLSKI z kiebasą i jajkiem

SŁODKI BUFET

CIASTA (szarlotka z grójeckich jabłek, sernik z makiem, jogurtowe z owocami sezonowymi, babeczki z owocami i budyniem, mus czekoladowy z płatkami prażonego migdała, mus pomarańczowy z chrupką czekoladą, nasiona chia z sosem owocowym) 10 dkg/os.

ŚWIEŻE OWOCE plastrowane 10 dkg/os.

TORT WESELNY (biszkoptowy)

FONTANNA CZEKOLADOWA z dodatkami (2 godz.)

NAPOJE BEZ LIMITU

DO 10 GODZIN

soki owocowe, napoje gazowane 3 rodzaje, woda, kawa, herbata

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%

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.

Stół rybny (owoce morza, łosoś, jesiotr - 550 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 Biała 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

(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 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.