

OFERTA WESELNA

MENU I

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 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 POLSKA jarzynowa
CAPRESE z mozarellą, pomidorem i bazylią
SAŁATKA Z MARYNOWANYM burakiem, serkiem ricotta i rukolą

ZUPA

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ z makaronem
FLAKI po staropolsku
ZUPA KREM

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 surówce

DESER SERWOWANY

PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

DANIE GORĄCE PRZED PÓLNOCĄ

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

DANIE GORĄCE PO PÓLNOCY

DO WYBORU JEDNO

OSTRA ZUPA CYGAŃSKA

KURCZAK ZIELONONÓŻKA
z warzywami i prażonym słonecznikiem

BEEF STROGONOW

DANIE 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: 359 zł/os. pełnopłatnej

Dzieci w wieku 1-12 lat: 50%
Podwykonawcy / obsługa: 50%

Cennik ważny przy organizacji przyjęcia dla min. 80 os. pełnopłatnych
(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 wysłania do klienta.

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA DO 10 GODZIN
(każda następna płatna - 1000 zł/za rozpoczętą godzinę)

Oferta ważna 30 dni od wysłania do klienta.

W CENIE ZAPEWNIAMY:

Apartament dla Nowożeńców
Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Kieliszek powitalnego wina musującego
Doba hotelowa do godz. 12:00
Białe lub granatowe obrusy, świece, serwety
Białe pokrowce na krzesła
Czerwony dywan
Obsługę kelnerską
Szatnię samoobsługową
Plener na ślubną sesję zdjęciową
Parking niestrzeżony

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Miejsce noclegowe 150 zł/os. pełnopłatnej ze śniadaniem, dzieci 1-12 lat 50% ceny

Dekoracje kwiatowe 2000 zł
(Ikebana na stół prezydialny. 3 bukiety duże lub
6 bukietów małych na trzy stoły długie. Kwiaty sezonowe.)

Ślub w plenerze 3000 zł
(biały dywan, pergola, 30 krzeseł dla gości, stół i nagłośnienie dla Urzędnika, godło)

Ścianka tiulowa z lampkami ledowymi za stołem prezydialnym 1500 zł

Stoły okrągłe z bielizną stołową 150 zł/szt.

Befsztyk tatarski - 22 zł/os.

Napoje gazowane 18 zł/os.

Stół wiejski do 100 os. 3000 zł, powyżej 100 os. 3500 zł

Tort weselny - 170 zł/kg

Serwis tortu własnego - 7 zł/os.

Barman - wycena indywidualna

Korkowe - 20 zł/otwarta butelka z wyłączeniem piwa
(piwo prosimy zamawiać u kelnera Rancho pod Bocianem)

Bar Prosecco (200 kieliszków/100 ml)

Opakowanie 5 zł/szt.

Poprawiny w plenerze od 115 zł/os. pełnopłatnej

rezerwacje@ranchopodbocianem.pl