

OFERTA WESELNA

MENU II

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 gorzycy
KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA w płatkach kukurydzianych 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 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 szpizarni 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 mozarellą, pomidorem i bazylią
SAŁATKA Z PIECZONYM burakiem, kozim serem i rukol

ZUPA

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ z makaronem
FLAKI po staropolsku
BIAŁA POLEWKA z boczkiem i kurkami
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 surówek

SANDACZ SMAŻONY

w sosie kurkowym z ziemniakami i bukietem surówek

KURCZAK PIECZONY

z ziemniakami i glazurowaną marchewką

DODATKI DO DAŃ MOGĄ BYĆ DOWOLNIE ZAMIENIANE.

DESER SERWOWANY

PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

DANIE GORĄCE PRZED PÓŁNOCĄ DO WYBORU JEDNO

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

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

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

DANIE GORĄCE PO PÓŁNOCY DO WYBORU JEDNO

KURCZAK ZIELONONÓŻKA
z warzywami i prażonym słonecznikiem

RAGUE WARZYWNE
z garam masala i tofu

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, 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 (biskoptowy)

NAPOJE BEZ LIMITU DO 10 GODZIN

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

CENA: 429 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.

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

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