

# WESELE MENU 1



## PRZYSTAWKI PODAWANE DO STOŁU

8 DO WYBORU

- SCHAB po warszawsku
- PSTRĄG WĘDZONY z Zielenicy
- ROLADA Z KURCZAKA PO POLSKU z morelą
- KOMPOZYCJA MIĘS pieczonych i wędlin polskich
- DECHA PASZTETÓW: po staropolsku, z dziczyzną
- KAWAŁKI PIERSI Z KURCZAKA w płatkach kukurydzianych z dipami
- BAKŁAŻAN faszerowany z suszonym pomidorem i serkiem mascarpone
- HUMMUS trzy kolory
- HUMMUS klasyczny z warzywami i nachosami
- NÓŻKI WIEPRZOWE, jak u babci
- ŚLEDŹ w trzech smakach
- 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 PODANE NA STÓŁ

3 DO WYBORU

- SAŁATKA Z KURCZAKIEM grillowanym a la Cezar
- SAŁATKA GRECKA z fetą i świeżymi warzywami
- SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, owocami w dresingu cytrynowo-koperkowym
- SAŁATKA POLSKA jarzynowa
- SAŁATKA CAPRESE z mozarellą, pomidorem i bazylią
- SAŁATKA Z PIECZONYM burakiem, serkiem ricotta i rucola

## ZUPA

DO WYBORU JEDNA

- ROSÓŁ z makaronem
- FLACZKI po staropolsku
- ZUPY KREM (z pomidorów, z dyni z prażonymi migdałami)

## DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU JEDNO

- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE w sosie z leśnych grzybów z kopytkami i warzywami gotowanymi na parze
- KACZKA PIECZONA W SOSIE WIŚNIOWYM podana na podsmażanych ziemniakach z modrą kapustą z rodzynkami
- ŁOSOŚ PIECZONY w sosie pomarańczowo imbirowym, puree ziemniaczanym i bukietem surówek

## DESER SERWOWANY

- PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

## DANIE GORĄCE PRZED PÓŁNOCĄ

- SZYNKA WIEPRZOWA FLAMBIROWANA Z KASZĄ GRYCZANĄ (lub kluskami śląskimi) i buraczkami zasmażanymi



## DANIE GORĄCE PO PÓŁNOCY

DO WYBORU JEDNO

OSTRA ZUPA CYGAŃSKA  
KURCZAK Z PRAŻONYM SŁONECZNIKIEM  
BEEF STROGONOW

## DANIE GORĄCE NAD RANEM

DO WYBORU JEDNO

BARSZCZ CZERWONY z pierogami  
ŻUR STAROPOLSKI z kietbasą i jajkiem

## SŁODKI BUFET

CIASTA ( mix ciast domowych, babeczki z owocami i budyniem ) 10 dkg/os.

ŚWIEŻE OWOCE PLASTROWANE 10 dkg/os.

## NAPOJE

Napoje (soki 3 rodzaje, woda), kawa, herbata - bez limitu

## CENA: 275 zł

Dzieci do lat 4 - **0 zł**

Dzieci w wieku 4-12 lat - **50%**

Dzieci powyżej 12 lat - **100%**

Podwykonawcy/obsługa - **50%**

## ZAKOŃCZENIE PRZYJĘCIA **GODZ. 5:00**

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., karp - 240 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 120 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

(bukiety świeżych kwiatów, białe obrusy, świece, serwetki,  
białe pokrowce na krzesta)

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.  
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