

# WESELE MENU 2



## PRZYSTAWKI PODAWANE DO STOŁU

8 DO WYBORU

SCHAB po warszawsku  
PSTRAŻ WĘDZONY z Zielenicy  
ROLADA Z KURCZAKA PO POLSKU z morelą  
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 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 PODAWANE NA STÓL

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 Z FALAFELEM i komosą ryżową  
SAŁATKA CAPRESE z mozzarellą, pomidorem i bazylią  
SAŁATKA Z PIECZONYM burakiem, kozim serem i rukolą

## ZUPY

DO WYBORU JEDNA

ROSÓŁ Z KURY 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

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  
SANDACZ SMAŻONY w sosie kurkowym z ziemniakami i bukietem surówek  
KURCZAK PIECZONY z ziemniakami, glazurowaną marchewką i sosem morelowym

DODATKI DO DAŃ MOGĄ BYĆ DOWOLNIE ZMIENIANE.

## DESER SERWOWANY

PUCHAR LODOWY z ciepłym musem malinowym

## DANIA GORĄCE

PRZED PÓŁNOCĄ

SZYNKA WIEPRZOWA FLAMBIROWANA z kaszą gryczaną (lub kluskami śląskimi) i buraczkami zasmażanymi  
INDYK W CAŁOŚCI z sosem brzoskwiniowym z chilli i wódką Biały Bocian  
KOMPOZYCJA MIĘS z grilla

## DANIA GORĄCE PO PÓŁNOCY

DO WYBORU JEDNO

KURCZAK ZIELONONÓŻKA z warzywami  
RAGUE WARZYWNE z garam masala i tofu  
BEEF STROGONOW

## DANIA GORĄCE NAD RANEM

DO WYBORU JEDNO

BARSZCZ CZERWONY z pierogami  
ŻUR STAROPOLSKI z kielbasą i jajkiem

## SŁODKI BUFET

CIASTA (szarlotka z grójeckich jabłek, sernik z makiem, jogurtowe z owocami sezonowymi, babeczki z owocami i budyniem lub panna cotta z sosem owocowym) 10 dkg/os.

ŚWIEŻE OWOCE plastrowane 10 dkg/os.

TORT WESELNY

FONTANNA CZEKOLADOWA z dodatkami (2 godz.)

## NAPOJE

NAPOJE (soki 3 rodzaje, napoje gazowane 3 rodzaje, woda, kawa, herbata - BEZ LIMITU)

## DODATKOWO

WÓZ WIEJSKI z domowymi wyrobami

## CENA 315 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.

Stół rybny (owoce morza, tosoś, jesiotr - 550 zł/szt., karp - 240 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 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 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.  
Oferta ważna 30 dni od wystania do klienta.

Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwem akceptacją.  
Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie  
sugestie z Państwa strony.