

# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA



## BUFET ZIMNY PRZEKĄSEK

DESKI DOMOWYCH WĘDLIN i pieczonych paszтетów  
DESKA SERÓW  
ROLADKI SCHABOWE z musem chrzanowym  
ŁOSOŚ Z MUSEM CHRZANOWYM  
WRAPY (smaki: łososiowy, warzywny)  
HUMMUS klasyczny z warzywami i nachosami  
SAŁATKA SZPINAKOWA z kozim serem i wiórkami bekonu podana z sosem czosnkowym  
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM w czerwonym curry  
SAŁATKA CAPRESE z mozzarellą, pomidorem i bazylią

## PRZYSTAWKA

TERRINA z wędzonego pstrąga

## ZUPA

DO WYBORU DWIE

ROSÓŁ z makaronem

ŻUREK z białą kiełbasą i jajkiem

ZUPA KREM z pieczarek lub kalafiora

ZUPA KREM z zielonych lub białych warzyw

## DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU JEDNO DANIE

SAKIEWKI z polędwiczki wieprzowej nadziewane grzybami

KACZKA w sosie miodowo-rodzynkowym (ćwiartka kaczki)

ŁOSOŚ w delikatnym sosie warzywno-pomarańczowym

SANDACZ w kurkach

\*dodatki do wyboru (ziemniaki, ziemniaki opiekane, kulki ziemniaczane, ryż, kopytka, kluski śląskie)

\*surówki (bukiet surówek, kapusta zasmażana, buraczki, surówka sezonowa, warzywa na parze)

## DESER

LODY z ciepłym musem malinowym

### DLA DZIECI

Pierś z kurczaka z frytkami  
i surówką z marchewki

### II DANIE GORĄCE

BEEF STROGONOFF

### BUFET SŁODKOŚCI (10 dkg/os.)

Szarlotka, sernik,  
ciasto czekoladowe

### NAPOJE BEZ LIMITU

Kawa, herbata, woda,  
soki, napoje gazowane

**CENA: 200 ZŁ**

Dzieci do lat 4 - **0 ZŁ**

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

Dzieci powyżej 12 lat - **100%**

W cenę wliczona jest:

- obsługa kelnerska, podstawowa dekoracja sali

**CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA 5 GODZIN**

Oferta obowiązuje na min. 15 os.

Przystawki uzupełniane do 2 godzin

Oferta ważna 30 dni od daty wystąpienia do klienta

Dodatkowo

Możliwość zamówienia tortu - 100 zł/kg lub tortu bezowego - 120 zł/kg

Tort własny, serwis Rancho pod Bocianem - 7 zł/osoba

Owoce plastrowane do Bufetu Słodkości (10 dkg/os.) - 15 zł/osoba

Befszyk tatarski - 19 zł/osoba

Możliwość zamówienia kulinarnego pokazu, jako dodatkowego dania gorącego extra

Szynka flambirwana z kopytkami i kapustą zasmażaną

podawana przez kucharzy - 45 zł/osoba

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

Korkowe - 20 zł/but. 0,5l

(korkowe dotyczy wina i wódki,  
piwo zamawiane z baru Rancho  
pod Bocianem)

RANCHO POD BOCIANEM Sp z o.o.  
Nadarzyńska 15, Przypki,  
05-555 Tarczyn

**Rancho**  
POD BOCIANEM

kom. 500 003 319  
rezerwacje@ranchopodbocianem.pl  
www.ranchopodbocianem.pl