Przestrzeń dla wyjątkowych chwil

Do Państwa dyspozycji oddajemy klimatyzowane sale bankietowe o niepowtarzalnym charakterze, w których naturalne materiały, subtelna rustykalna estetyka i eleganckie detale tworzą spójną, ponadczasową oprawę uroczystości. Przestronne wnętrza oraz otaczająca Ranczo zieleń tworzą naturalną oprawę dla najważnych chwil i wspólnego świętowania.

Kuchnia, w której liczy się jakość

Dobre menu zaczyna się od produktu, dlatego wybieramy składniki, których jakość broni się sama. Chętnie sięgamy po produkty od lokalnych dostawców i korzystamy z tego, co najlepsze w danym sezonie – bo właśnie w prostych, dobrze dobranych składnikach tkwi prawdziwy smak.
Naszą kuchnię budujemy wokół dobrze znanych smaków, nadając im własny charakter poprzez mniej oczywiste połączenia i autorskie akcenty. Menu pozostaje przy tym elastyczne – możemy dopasować je do charakteru przyjęcia, okazji oraz indywidualnych upodobań. Wierzymy, że najlepsze przyjęcia nie potrzebują sztywnych schematów. Dlatego menu i sposób organizacji możemy dopasować do Państwa wizji – od drobnych zmian po stworzenie całej karty od podstaw.

Dla Państwa Gości oferujemy możliwość skorzystania z bazy noclegowej:
Rezerwacja pokoi – Ranczo w Dolinie +48 698 767 067
Rezerwacja pokoi – Hotel Kopczyński +48 696 452 921

W ramach organizacji uroczystości zapewniamy:
- rustykalną oprawę dekoracyjną z kompozycjami z suszonych kwiatów,
- lampiony na stoły,
- bezprzewodowe nagłośnienie JBL,
- rzutnik oraz ekran projekcyjny,
- bezpłatny parking dla Państwa Gości.

Dzieciom bezpłatnie zapewniamy:
- bezpieczny plac zabaw,
- krzesełka do karmienia,
- miejsce do przewijania.

Dla większego komfortu rodziców istnieje również możliwość skorzystania ze Strefy Zabaw z opieką animatorów, dostępnej za dodatkową opłatą.

Dodatkowo polecamy:
- balony i cyfry z helem,
- podświetlany napis LOVE,
- dekoracyjne ścianki balonowe.

Oferujemy również specjalne ceny na alkohole, ciasta oraz owoce zamówione w naszej restauracji.

Oferta dotyczy zamówień na minimum 10 porcji.
Podane ceny dotyczą 1 porcji / osoby.

Event Menager
Natalia Szczerbal
natalia.ranczowdolinie@gmail.com
Tel.: 668 680 286
www.ranczowdolinie.com.pl

MENU OBIADOWE 150 zł

- **czas trwania ograniczony do 4 godzin - max.do 21.00**

Tradycyjny rosół z lanymi kluseczkami / Flaki wołowe
Devolay z serem i masłem
Karkówka w sosie
Ziemniaki gotowane / Kluski śląskie
Sezonowy bukiet surówek

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

Soki i woda z cytryną
Kawa i herbata w formie bufetu

Serwis tortu bezpłatny
Opłata korkowa 30 zł / butelka
Opłata serwisowa za ciasto 50 zł / sztuka

MENU OBIADOWE 200 zł

- **czas trwania ograniczony do 5 godzin - max.do 22.00**

Tradycyjny rosół z lanymi kluseczkami / Flaki wołowe
Devolay z serem i masłem
Karkówka w sosie
Ziemniaki gotowane / Kluski śląskie
Sezonowy bukiet surówek

Sałatka grecka z serem sałatkowym i oliwkami
Nuggetsy z sosem 1000 wysp
Tatar wołowy z ogórkiem i cebulą

Ciemne i białe pieczywo
Napoje gazowane, soki, woda z cytryną
Kawa i herbata w formie bufetu

Serwis tortu bezpłatny
Opłata korkowa 30 zł / butelka
Opłata serwisowa za ciasto 50 zł / sztuka

MENU BANKIETOWE 260 zł

- **czas trwania ograniczony do 6 godzin - max.do 23.00**

Tradycyjny rosół z lanymi kluseczkami / Flaki wołowe
Devolay z serem i masłem
Polędwiczki w sosie z grzybami leśnymi
Ziemniaki gotowane
Sezonowy bukiet surówek

Udko z kaczki z karmelizowanym burakiem oraz podsmażanymi kopytkami

Sałatka grecka z serem sałatkowym i oliwkami
Pieczarka faszerowana mięsem mielonym
Galaretka drobiowa
Śledź po bosmańsku
Nuggetsy z sosem 1000 wysp
Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Ciemne i białe pieczywo
Kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego
Napoje gazowane, soki, woda z cytryną
Brak opłat korkowych i serwisowych

MENU BANKIETOWE 300 zł

- **czas trwania ograniczony do 8 godzin-max do 2.00**

Tradycyjny rosół z lanymi kluseczkami / Flaki wołowe
Devolay z serem i masłem
Sandacz w sosie z grzybami leśnymi
Ziemniaki gotowane
Sezonowy bukiet surówek

Udko z kaczki z karmelizowanymi buraczkami oraz podsmażanymi kopytkami
Mix pierogów

Sałatka grecka z serem sałatkowym i oliwkami
Paszteciki w cieście francuskim
Pieczarka faszerowana mięsem mielonym
Galaretka drobiowa
Śledź po bosmańsku
Nuggetsy z sosem 1000 wysp
Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Ciemne i białe pieczywo
Kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego
Napoje gazowane, soki, woda z cytryną
Brak opłat korkowych i serwisowych

MENU BANKIETOWE 320 zł

- **czas trwania ograniczony do 8 godzin-max.do 3.00**

SERWOWANY OBIAD
Krem z pieczonej papryki i pora,
Rolada z kaczki z owocami,
karmelizowanym burakiem oraz podsmażanymi kopytkami

BUFET DAŃ GORĄCYCH
Gołąbki w sosie pomidorowym
Devolay masłem i serem
Polędwiczki w sosie z grzybami leśnymi
Dorsz w sosie szpinakowym
A'la strogonow
Mix pierogów
Ryż z warzywami
Babka ziemniaczana
Ziemniaki opiekane z ziołami

BUFET Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI
Sałatka grecka z serem sałatkowym i oliwkami
Carpaccio z buraka
Paszteciki w cieście francuskim
Śledź po bosmańsku
Dorsz z brzoskwiniami
Nuggetsy z sosem 1000 wysp
Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Ciemne i białe pieczywo
Kawa, herbata w formie bufetu szwedzkiego
Napoje gazowane, soki, woda z cytryną
Brak opłat korkowych i serwisowych

MENU DLA DZIECI (4-12 lat) 90 zł

Rosół z lanymi kluseczkami

Pizza neapolitańska / Spaghetti bolognese /
Nuggetsy z frytkami / Pierogi z twarogiem na słodko

ZUPY
Rosół z makaronem 20
Rosół z lanymi kluseczkami 22
Flaki wołowe 24
Żurek z białą kiełbasą 24
A'la Strogonow 24
Barszcz z krokietem 30
Zupa borowikowa 26
Zupa krem 26

DANIA GORĄCE
Devolay z serem 26
Medalion z sezamem 22
Nuggetsy 3 szt. 20
Kotlet schabowy 24
Polędwiczki w sosie z grzybami leśnymi 26
Pierś grillowana z warzywami 24
Pierś faszerowana warzywami 24
Pierś ze szpinakiem i borowikami 28
Pierś z mozzarellą i suszonymi pomidorami 26
Udko trybowane w boczku 22
Udko z kaczki 26
Rolada z kaczki z owocami 32
Szaszłyk z warzywami 24
Żeberka z żurawiną 24
Golonka na kapuście 28
Gołąbek w sosie pomidorowym 20
Pyzy z mięsem i okrasą 2 szt. 22
Pierogi 3 szt. 20
Karkówka w sosie 24
Zraz z karkówki 28
Kopytka z kurczakiem w sosie śmietanowym 34
Kotlet z fasolki szparagowej 22
Steak z kalafiora 28
Sandacz w sosie borowikowym 32
Dorsz w sosie pieczarkowym 28
Łosoś zapiekany z warzywami i mozzarellą 34

DODATKI DO DAŃ
Ziemniaki z wody 12
Ziemniaki opiekane 14
Frytki 14
Kopytka 16
Kluski śląskie 16
Babka ziemniaczana 18
Gratin z brokułami 14
Ryż z warzywami 16
Zestaw surówek 14
Warzywa gotowane 16
Warzywa grillowane 20

DESERY
Tort bezowy z musem malinowym i owocami 250
Tort bezowy Dacquoise 220
Sernik nowojorski ze słonym karmelem 210
Szarlotka babuni 160
Miodownik 180
Beza ze świeżymi owocami i mascarpone 24
Mini beza ze świeżymi owocami i mascarpone 18
Crème brûlée ze świeżymi owocami 24
Deser 3-bit z karmelem 16
Deserki koktajlowe (Tiramisu, Panna Cotta) 12
Gałka lodów 10
Mix ciast 200 g - bufet 20
Owoce 150 g - bufet 15

ZIMNE PRZEKĄSKI
Mix sałat z kurczakiem i słonecznikiem 20
Mix sałat z krewetkami w słodkim sosie chili 22
Sałatka grecka z serem sałatkowym i oliwkami 18
Mix sałat z wątróbką i musem malinowym 20
Sałatka szpinakowa z boczkiem 18
Carpaccio z buraka z rukolą 18
Mozzarella z pomidorami 16

Sałatka gyros z kapusty pekińskiej i kurczaka 20
Sałatka jarzynowa 16
Sałatka z kurczakiem, ananasem i orzechami 18
Sałatka meksykańska z makaronem i szynką 18
Sałatka tortellini z szynką i ananasem 18
Sałatka z fasolki szparagowej i boczku 16

Jajka faszerowane pastą i warzywami 12
Jajka faszerowane, garnirowane łososiem 16
Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem 18
Tortilla z kurczakiem i warzywami 18
Paszteciki w cieście francuskim 16

Ryba po japońsku 20
Ryba z brzoskwiniami 20
Ryba po grecku 20
Śledź w oleju 16
Śledź po bosmańsku 18
Tatar z łososia 24
Tatar z wędzonego pstrąga 22
Pstrąg wędzony 24

Mięsa pieczone 18
Mielone kotleciki w ziarnach 18
Nuggetsy z sosem tysiąca wysp 3 szt. 20
Pieczarka faszerowana 12
Śliwki w boczku 14
Wątróbki w boczku 14
Galaretka drobiowa 12
Tatar wołowy 80g 20

NAPOJE
Gorące napoje bez limitu 20
Wino 0,75l od 50
Piwo 0,5l - 12
Napój gazowany - 20
Wódka i alkohole gatunkowe - specjalne ceny
Opakowanie do dań na wynos 2,5

DEKORACJE
Balon lateksowy z helem 7
Cyfra z helem 40
Podświetlany napis LOVE 500
Listwa led 50
Świeże kwiaty cięte do dekoracji stołów od 50

Mycie szkła zewnętrznego usługodawcy 500

Opłata za dodatkową godzinę po wcześniejszym uzgodnieniu 400

Opłata za dodatkową godzinę bez wcześniejszego uzgodnienia, w trakcie trwania przyjęcia 1000