

WESELE W STYLU GARDEN PARTY

Proponujemy Państwu organizację przyjęcia weselnego w urokliwej scenerii naszego Rancza w Dolinie Pstrąga.

Do dyspozycji Państwa młodych i ich gości oddajemy zamknięty teren o powierzchni 1 hektara wraz z parkingiem, dostępem do stawu, zadaszonym budynkiem o powierzchni 300 m² ze sceną i parkietem do zabawy, sanitariatami oraz placem zabaw dla dzieci.

Na terenie Rancza znajdują Państwo również namiot ze strefą chill oraz liczne ławki, leżaki i siedziska które pozwolą odpocząć od gwaru weselnej zabawy.

Przygotowaliśmy dla Państwa dwa rodzaje menu grillowego w wersjach:

- **Standard 190zł osoba**
- **Super 210zł osoba**

Dzieci do lat 5 **GRATIS!** Dzieci w wieku 6 – 10 lat zniżka **50%**.

Cena obejmuje również obsługę kelnerską, obsługę grilla przez kucharza do godz 21:00.

Obiad serwowany na talerzach przez kelnerów. Dania grillowe i bufetowe serwowane są na ekologicznych opakowaniach .

Istnieje możliwość wynajęcia zastawy porcelanowej na okres całego przyjęcia weselnego w cenie 20 zł od osoby.

Oprócz dostępnego dla wszystkich dzieci placu zabaw proponujemy również możliwość wynajęcia dmuchanej zjeżdżalni wraz z obsługą w cenie 200zł na okres 2 godzin.

Przyjęcie weselne odbywa się do godziny 5:00. Każda następna godzina to koszt 300zł.

MENU GARDEN PARTY STANDARD - 190ZŁ

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą.
Toast winem musującym.

OBIAD – w tradycyjnej formie z obsługą kelnerską serwowany na talerzach.

ZUPA (jedna do wyboru)

- Chłodnik z botwinki z jajkiem i świeżym koprem
- Krem z białych warzyw z grzanką z pesto i parmezanem

MIĘSIWA Z GRILLA (dwa do wyboru)

- Miodowa karkówka z aromatem majeranku
- Szaszłyk z dwóch mięs (drobiowo-wieprzowy) marynowany w jogurcie
- Żeberka w autorskim sosie BBQ z wędzoną śliwką
- Pieczony w folii pstrąg z masłem czosnkowym

DODATKI (dwa do wyboru)

- Pieczone ziemniaki
- Młode ziemniaki z koprem
- Szaszłyk warzywny
- Kompozycja sałat z winegretem
- Sałatka Szopska
- Colesław z miodem i kminkiem

DANIA PODCZAS WESELNEJ UCZTY 1.

Serwowane przez kucharza wprost z grilla do godziny 21:00 – 3 szt na osobę plus dodatki dostępne na stole bufetowym.

- Pstrąg lub Łosoś z grilla
- Pałeczki drobiowe
- Boczek z rusztu
- Karkówka z grilla
- Kiełbasa Rzeszowska lub biała
- Szaszłyk drobiowo - warzywny

DANIA PODCZAS WESELNEJ UCZTY 2.

Dania „jednogarnkowe” serwowane w podgrzewaczach od godz. 20:00 – dwa do wyboru.

- Bigos staropolski
- Strogonow z kiszonym ogórkiem
- Miks pierogów (ruskie, z kapustą, z mięsem)
- Potrawka z indyka z duszonymi warzywami
- Wieprzowina w podgrzybkach
- Roladki schabowe z boczkiem i ogórkiem

DANIA PODCZAS WESELNEJ UCZTY 3.

Serwowane w podgrzewaczach od godz 24:00

- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem
- Żurek podkarpacki z kiełbasą
- Kwaśnica na cielęcym żeberku
- Pikantna zupa rybna z dorszem

ZIMNA PŁYTA

- Deski wędlin (2 rodzaje szynki, kabanos, kiełbasa swojska, pasztet)
- Śledź (do wyboru: w śmietanie, w pomidorach, w curry)
- Wędzony pstrąg
- Tarteletki faszerowane musami
- Sałatki (trzy do wyboru)
 - Grecka
 - Caprese
 - Ziemniaczana
 - Waldorf z kurczakiem
 - Makaronowa z grillowanymi warzywami
 - Nicejska z jajkiem i tuńczykiem
- Dodatkowo
 - pieczywo
 - smalczyk własnego wyrobu
 - polskie marynaty (ogórki, papryka, grzyby)
 - sosy (żurawina, musztarda, ketchup, czosnkowy, pikantny)
- Napoje bez ograniczeń
 - Lemoniada
 - soki owocowe w dzbankach
 - napoje gazowane (0,5 l)
 - woda mineralna w dzbankach
 - kawa i herbata

Zachęcamy Państwa również do zapoznania się z naszym menu usług dodatkowych.