

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 SUPER - 210zł

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą.
Toast winem musującym.

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

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

- Plastry łososia marynowane w cytrusach z fenkułem i awokado
- Mini sałatka Ceasar z grillowanym kurczakiem
- Terrina z golonki z chrzanowym majonezem i olejem lnianym
- Sernik z wędzonego pstrąga ze sferą limonkową i parmezanem

ZUPA (jedna do wyboru)

- Chłodnik z botwinki z jajkiem i świeżym koprem
- Chłodnik pomidorowy z grzankami
- Krem z leśnych grzybów z creme fraiche
- Krem z cukinii z kardamonem i chipsami warzywnymi
- Zupa ziołowo – cebulowa z grzanką czosnkową

MIĘSIWA Z GRILLA (dwa do wyboru)

- Grillowana karkówka marynowana w papryce na ostro
- Szaszłyk z trzech mięs (drób, wieprzowina, wołowina)
- Żeberka w miodzie i rozmarynie
- Grillowany pstrąg z masłem czosnkowym
- Papryki faszerowane mięsem
- Kebab z baraniny
- Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego marynowanego w jogurcie
- Krewetki z rusztu
- Boczek z rusztu
- Antrykot w czarnym pieprzu z rusztu

DODATKI (dwa do wyboru)

- Pieczone ziemniaki
- Młode ziemniaki z koprem
- Talarki ziemniaczane w sosie śmietanowym
- Grillowany bakłażan w aromacie mięty
- Szaszłyk warzywny
- Kompozycja sałat z winegretem
- Sałatka Szopska
- Colesław z miodem i kminkiem
- Włoska sałatka z pesto, rukolą i balsamico
- Ziemniaki opiekane

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
- Udziec z kurczaka marynowany w jogurcie
- Boczek z rusztu
- Karkówka z grilla w marynacie piri-piri
- Kiełbasa Rzeszowska
- Kiełbasa biała
- Kaszanka z grilla
- Szaszłyk drobiowo - wieprzowy

DANIA PODCZAS WESELNEJ UCZTY 2.

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

- Gulasz z dziczyzny z ogórkiem konserwowym
- Strogonow z indyka
- Miks pierogów (ruskie, z kapustą, z mięsem)
- Policzki wołowe w czerwonym winie
- Wieprzowina w podgrzybkach
- Wołowina w sosie pieprzowym z whisky
- Wieprzowina w cydrze z szalwią i batatami
- Kurczak w pomidorach z makaronem orzo

DANIA PODCZAS WESELNEJ UCZTY 3.

Serwowane w podgrzewaczach od godz 24:00

- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym
- Żurek podkarpacki z kiełbasą, boczkiem i ziemniakami
- Kwaśnica na cielęcym żeberku
- Pikantna zupa rybna z dorszem

ZIMNA PŁYTA

- Deski wędlin (2 rodzaje szynki, kabanos, kiełbasa swojska, paszтет)
- 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.