



RANCZO SMYCZYNA

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Idealne Miejsce na Wyjątkową Imprezę!

www.ranczo-smyczyna.pl



Ranczo Smyczyna to wymarzone miejsce do organizacji imprez okolicznościowych i spotkań rodzinnych, takich jak chrzciny, komunie, jubileusze, imieniny, czy przyjęcia urodzinowe dla dzieci. Skomponujemy odpowiadające Państwu menu, zapewnimy kameralną, rodzinną atmosferę, a nasza dyskretna obsługa zadba o każdy szczegół, abyście mogli Państwo w pełni poświęcić swój czas zaproszonym gościom.

Nasze obiekty

Sala bankietowa

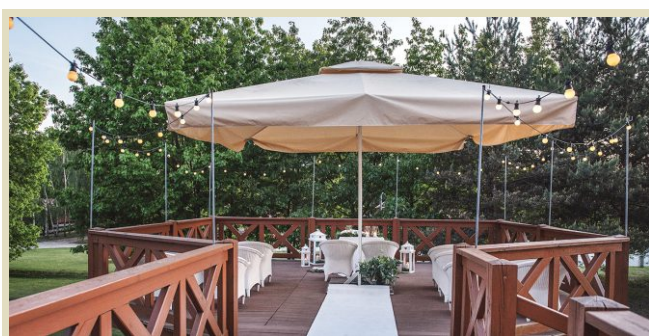
Idealna na eventy, bankiety, imprezy okolicznościowe. Sala jest klimatyzowana i podzielona na trzy części, wśród których znajduje się miejsce na stoły, kolejne na bufet szwedzki i przestronna część przeznaczona do tańczenia.

Powierzchnia

202m²

Ilość miejsc

do 100 osób



Leśna Gospoda

Idealna na spotkania integracyjne, spotkania rodzinne. Leśna Gospoda w klimacie wiejskim została podzielona na dwie sale (parter i piętro), daje możliwość wypoczynku i zasmakowania wspaniałych potraw z naszej kuchni.

Powierzchnia

2 piętra

Ilość miejsc

do 80 osób



Ptaszarnia i Motylarnia

Niezwykłe klimatyczne i pomysłowo urządzone sale, doskonale do organizacji kameralnych imprez rodzinnych i spotkań biesiadnych. „Motylarnia” została wyposażona w tradycyjny piec chlebowy, opalaną drewnem „angielkę” oraz kocioł, w którym są przygotowywane m.in. słynne smyczyńskie powidła.

Powierzchnia

2 obiekty

Ilość miejsc

do 35 osób





Menu

od 230* zł / osoba

soki 1 litr/osobę | woda z cytryną i miętą bez ograniczeń | kawa i herbata w dzbankach do ciasta

ZUPA

1 pozycja do wyboru

- Rosół serwowany z domowym makaronem
- Krem ...

DANIA GŁÓWNE

(2 PORCJE / OSOBA) 3-4 rodzaje do wyboru

- **Kurczak w potrawce** podawany z ryżem, marchewka z groszkiem
- **Kotlet de Volaille**
ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki puree, ziemniaki pieczone / zestaw surówek, warzywa gotowane
- **Rolada wieprzowa po staropolsku**
pyzy, kopytka, kluski śląskie / kapusta zasmażana
- **Pieczeń z karkówki**
ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie / kapusta kiszona zasmażana
- **Polędwiczki w sosie kurkowym**
kluski francuskie / carpaccio z buraka, buraki glazurowane
- **Poliki wieprzowe w sosie chrzanowym**
kremowa kasza, puree ziemniaczane / buraki glazurowane, marchewka glazurowana
- **Zraz wołowy**
pyzy, kopytka, puree ziemniaczane / kapusta modra, kapusta biała zasmażana
- **Kaczka pieczona w całości**
ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki puree, ziemniaki pieczone / zestaw surówek, warzywa gotowane
- **Pierś z kurczaka ze szpinakiem i gorgonzolą**
ziemniaki pieczone / warzywa gotowane
- **Łosoś w sosie koperkowym**
ryż / warzywa gotowane
- **Dorsz otulony boczkiem**
ziemniaki puree / warzywa gotowane
- **Pierś z kaczki w sosie winnym**
kasza kuskus, puree ze świeżym szpinakiem / kapusta włoska, mini warzywa glazurowane
- **Makaron z warzywami i owocami morza**
- **Polędwiczka w cieście francuskim na młodym szpinaku**
puree ziemniaczane, ziemniaki pieczone / warzywa gotowane

CIASTO

(2 PORCJE / OSOBA) 3 rodzaje do wyboru

- Sernik z pianką
- Szarlotka
- Czekoladowe
- Sernik na zimno
- Raffaello
- Tarta z owocami sezonowymi



soki 1 litr/osobę | woda z cytryną i miętą bez ograniczeń | kawa i herbata w dzbankach do ciasta

ZIMNY BUFET

(3 PORCJE / OSOBA) 4-5 pozycji do wyboru

- Selekcja serów i wedlin z własnej produkcji z domowym sosem tatarskim
- Sałatka jarzynowa
- Ryba w sosie meksykańskim
- Galantynki z kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatki śledziowe
- Sałatka penne z kurczakiem
- Sałatka z pieczonego buraka na rozsponce z sosem miodowo-musztardowym (ser kozi lub feta)
- Tatar wołowy
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Łosoś w cieście szpinakowym
- Szynka dojrzewająca na mieszance sałat
- Sałatka z polędwiczką i truskawką
- Tatar z wędzonego łososa

Domowy chleb, bułeczki bankietowe, masło

KOLACJA*

(2 PORCJE / OSOBA) 2 pozycje do wyboru

- Pizza – różne rodzaje do wyboru i ustalenia
- Francuskie Tarty – różne rodzaje
- Pierogi z mięsem lub ruskie
- Golonka po bawarsku podawana z kiszoną kapustą
- Udko drobiowe faszerowane warzywami

ZUPA

- Gulaszowa
- Żurek
- Flaczki
- Barszcz czerwony

* kolacja dodatkowo płatna

DODATKOWE PROPOZYCJE (minimum 40 os.)

- Udziec 25 zł/os.
- Wiejski stół 30 zł/os.
- Candy Bar 40 zł/os.

WPROWADZAMY ZAPISY

Czas trwania imprezy	🕒 18.00 - 2.00
Impreza od 20–30 osób pełnopłatnych	opłata za salę 500 zł
Impreza do 20 osób	obowiązuje menu Leśnej Gospody

KARTA OPŁAT DODATKOWYCH

Podanie własnego tortu	100 zł
Zimne ognie	100 zł
Confetti	50 zł (sprzątanie Sali)
Dodatkowa kawa i herbata w dzbankach	20 zł / szt.
Dodatkowe soki	10 zł / 1 L
Opłata korkowa	10 zł / os.
Bufet kawowy ciągły	250 zł
Napoje gazowane	6 zł / szt. - 200 ml
Dzieci od 3-10 lat	50% ceny menu
Dzieci do lat 3	gratis
Obsługa (DJ, fotograf)	70% ceny menu



HOTEL ***

Do Państwa dyspozycji oddajemy nasz nowo otwarty hotel z komfortowymi pokojami o wysokim standardzie. Oferujemy 64 miejsca (48 łóżek niezależnych) noclegowe w pokojach 2 lub 4 – osobowych. Doba hotelowa trwa od godziny 14:00 do 12:00 dnia następnego.

Dodatkowe informacje:

STANDARD 1-2 osobowe		8 pokoi
DE LUX 2 osobowe		8 pokoi
PREMIUM 2-4 osobowe		8 pokoi

Śniadania:

Oferujemy śniadanie hotelowe w formie bufetu szwedzkiego	w cenie pokoju
--	----------------







Gwarantujemy, że wesele w kompleksie Ranczo Smyczyna na długo pozostanie w Państwa pamięci i będzie mile wspomniane przez Państwa gości!

Zapraszamy do kontaktu
E-mail: biuro@ranczo-smyczyna.pl

Biuro: +48 697 010 012 • Menadżer: +48 725 030 018

www.ranczo-smyczyna.pl

Smyczyna 18a, 64-111 Lipno