

Oferta Weselna 2026

WESELE W GÓRACH



+48 508 484 4320
rancho@ranchoadama.pl
www.ranchoadama.pl



MIEJSCA ORGANIZACJI WESELA



Sala Restauracyjna Pensjonat Górny

- do 150 osób
- klasyczne wesele na głównej sali restauracyjnej
- minimalna liczba gości: 70 osób



Rustykalna Stodoła

- do 50 osób
 - klimat boho / rustykalny
 - minimalna liczba gości: 30 osób + 3 000 zł
- po godz. 22:00 obowiązują ograniczenia głośności



Wiata Grillowa

- do 50 osób
- idealna przestrzeń na poprawiny
- minimalna liczba gości: 30 osób + 2 000 zł



DARMOWE NOCLEGI DLA GOŚCI WESELNYCH

Dysponujemy własną bazą noclegową
na terenie ośrodka (90 miejsc noclegowych).

Noclegi GRATIS – Pensjonat Górny

46 miejsc noclegowych

14 pokoi

W dowolny dzień tygodnia:

- listopad – kwiecień

W miesiącach:

maj, czerwiec, wrzesień i październik:

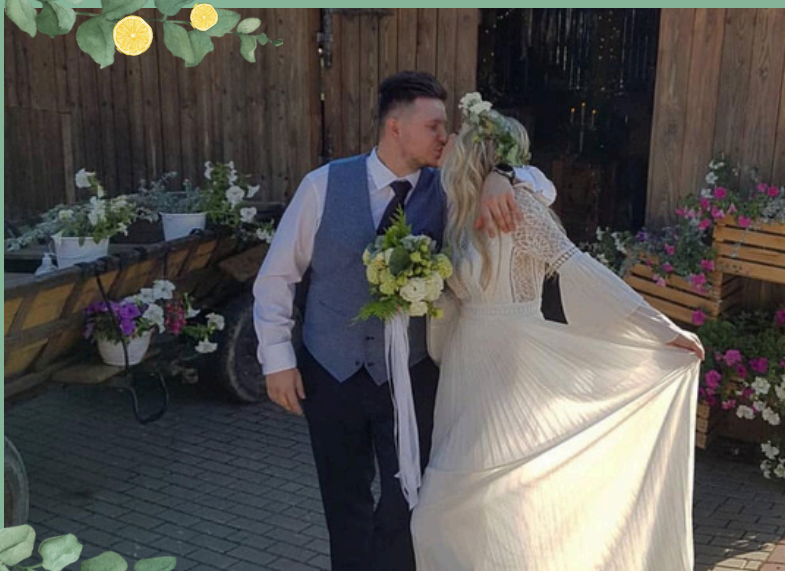
- z niedzieli na poniedziałek

Nocleg poza promocją:

100 zł / osoba

Bufet śniadaniowy:

50 zł / osoba





MENU WESELNE

2026
365 ZŁ / OSOBA

POWITANIE PARY MŁODEJ
CHLEB I SÓL
LAMPKA SZAMPANA

ZUPA (1 rodzaj do wyboru)

domowy, tradycyjny rosół z makaronem
krem z pomidorów z grzanką
krem z grzybów leśnych pod kapeluszem z ciasta francuskiego

OBIAD – SERWOWANY NA PÓŁMISKACH

2,5 mięsa / osoba
Mięsa (do wyboru 4 pozycje)

tradycyjny kotlet schabowy
zawijane roladki schabowe z serem i pieczarkami
kotlet devolay
roladka drobiowa ze szpinakiem
połędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce
Szaszłyk drobiowy

Surówki – 3 do wyboru

Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchwi z chrzanem lub na słodko z jabłkiem
Kapusta zasmażana / młoda kapusta (sezonowo)
Bukiet warzyw
Mizeria
Kapusta czerwona na ciepło
Surówka z selera z jabłkami i rodzynkami
Surówka coleslaw

Dodatki skrobiowe – 3 do wyboru:

Ziemniaki z wody
Ziemniaki puree
Kluski śląskie
Frytki
Ziemniaki opiekane





BUFET ZIMNY – SZWEDZKI STÓŁ

Deska serów tradycyjnych i europejskich
podana z winogronem,
krakersami i bakaliami

deska wędlin oraz wyrobów
podanych z żurawiną

Tortilla z kurczakiem podanym
w wyśmienitej sałatce

Mini croissanty z wytrawnymi nadzieniami

Galaretki wieprzowe

Śledź z jabłkiem w śmietanie

volaventy z sałatka jarzynową

Sałatka z kurczakiem , prażonym słonecznikiem
i majonezem

Sałatka grecka z domowym winegretem

pieczywo

masło

Kolacja pierwsza: (1 do wyboru)

Kurczak kukurydziany sous vide
na puree z pieczonych buraków
z sałatka Waldorff

Rolada drobiowa z szynką parmeńską,
ziemniakiem francuskim i kapustą włoską

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
na czeskim knedlu z sałatką szefa kuchni

Kotlet z młodego wieprza z oscypkiem
i boczkiem na placku ziemniaczanym
podawany ze swojską kapustą zasmażaną

Kolacja druga: (1 do wyboru)

kolacja regionalna -udziec wieprzowy
serwowany na Sali, kapusta zasmażana,
ziemniaki z ogniska

Danie z rybą sezonową

Żeberko w sosie bbq, fryty grubo krojone
z dodatkiem białej kapusty

Kolacja trzecia: (1 do wyboru)

barszcz czerwony z krokietem

Tradycyjny żurek śląski z pajdą chleba





SŁODKOŚCI

2 kawałki ciasta / osoba
kruche ciasteczka
owoce

NAPOJE – BEZ LIMITU

kawa, herbata
woda w karafkach
soki, napoje gazowane

podstawowa aranżacja stołów w cenie

NOCLEGI W PAKIECIE

1 pokój dla Pary Młodej ze śniadaniem

DODATKI (OPCJONALNE)

Pakiet alkoholowy – wódka, wino, piwo – **65zł/os**

Tort weselny – 21zł/os – dekoracja tortu dodatkowo płatna

Słodki stół – **45 zł** / osoba- minimum 30 osób

Stół wiejski z regionalnymi wyrobami – **2500zł**

Fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi – **1000zł**

Wymiana jednej z kolacji na kolację z grilla – **25zł/os**

ŚLUB W PLENERZE – 2 000 zł

miejsce widokowe na szczycie góry

pergola mobilna

stolik dla urzędnika

krzesła, dywan

przygotowanie techniczne

koszty dekoratorki ustalane indywidualnie

ATRAKCJE DODATKOWE

Animacje dla dzieci

przylot Pary Młodej helikopterem – **3 500 zł**

występ kapeli góralskiej (60 min) – **1 500 zł**

quady – **300 zł** / godzina





POPRAWINY – GRILL & CHILL

Biesiada grillowa

wiata grillowa/ rustykalna stodoła/ teren ośrodka

Czas trwania **15:00–22:00**

175zł / osoba

1 zupa do wyboru:

Kwaśnica z ziemniakami
Żurek staropolski

Grill – mięsne koryta grillowe: (2 porcje mięsa na osobę)

kaszanka, kielbasa, karkówka, żeberka,
skrzydełka w sosie teriyaki, oscypki, pierogi

Dodatki:

ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

Bufet zimnych przekąsek

Pajda ze smalcem + ogórek
Tortilla z warzywami /mięsem podana z sosami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Przekąska z ciasta francuskiego z szynka i serem
Deska wędlin

Napoje zimne 1,5 l / osoba kawa i herbata bez limitu

Opcje dodatkowe :

Ciepła kolacja 35 zł/os
(bigos myśliwski lub bóg raczy

Deser serwowany 25zł/os

BONUS:

Pakiet Pełny + poprawiny = RUSKA BANIA GRATIS

(dostępna od rana w dniu poprawin)

Beczka piwa 30l – **850zł**

Beczka piwa 50l – **1200zł**





WARUNKI ORGANIZACYJNE

alkohol własny – opłata serwisowa **350zł**

tort własny – opłata serwisowa **250zł**

diety specjalne – **bez dopłat**

rezerwacja terminu- **2000zł zadatku**

gwarancja ceny na 2026

rok 2027: max do +10%

ograniczenia głośności po 22:00 – stodoła / wiata

wesela organizujemy do godziny 05:00

