



predstavljamo vam

PONU DU ZA PROSLAVE

aktuelnu za zimski period

LegendA



O NAMA

Ranč Legenda

Autentičan etno restoran gde se tradicija, ukusi domaće kuhinje i iskreno gostoprimstvo stapaju u nezaboravno iskustvo. Sa dugogodišnjim iskustvom, kao domaćini, posvećeni smo tome da svaka proslava – od malih okupljanja do velikih svečanosti – bude organizovana sa stilom i dušom.

Lokacija

Ambijent koji odiše mirom, svežinom i atmosferom kao da ste daleko od urbane sredine. Svaki detalj osmišljen je s ciljem da pruži maksimalan komfor i uživanje, bilo da organizujete privatnu proslavu, korporativni događaj ili želite da provedete dan u prirodi.

Zašto mi?

Ranč Legenda – mesto gde se tradicija, gostoprimstvo i priroda susreću.



STANDARD PAKET 27€ PO OSOBI

sastoji se od:

TOPLA I HLADNA PREDJELA

- Hrskave pitice sa sirom
- Hrskave pitice sa pečurkama
- Takitosi sa aromatizovanom piletinom
- Tortilja slani zalogaji
- Koktel projice
- Panko pileći stapići
- Suva svinjska pečenica
- Suvi svinjski vrat
- Sremska kobasica
- Domaći dapsički sir
- Sjenicki sir
- Domaći ajvar
- Masline

GLAVNA JELA

- Juneći ćevapi
- Rolovani pileći ražnjići
- Svinjski vrat u senfu
- Domaća kobasica

PRILOZI:

- Mini somuni
- Pekarski krompir na kajmaku
- Prebranac

SALATE

- Lovačka salata
- Šopska salata
- Kiseli kupus

PIĆE

- Kafe (espresso, nescafe, domaća kafa)
- Vode – Aqua Viva i Knjaz Miloš
- Sokovi (jabuka, narandza, jagoda, borovnica, pepsi, pepsi max, mirinda, evervess tonic i evervess bitter lemon)
- Alkohol – Točeno pivo Lav Premium, flaširana vina Tron, crveno, belo, rose, rakije (šljiva, dunja, kajsija), džin tonic
- **Pića koja nisu uključena u paket takođe su dostupna, po cenama iz redovnog menija.**

po želji dodajemo i:

PREDJELA

- Trio sireva: gorgonzola, gauda, parmezan (3€)
- Riblja pašteta (1.5€)
- Duvan čvarci (1€)
- Paprika u pavlaci (1€)
- Belolučana paprika (2€)

GLAVNA JELA

- Teletina Legenda (8€)
- Juneći gulaš (4€)
- Cepkani svinjski vrat u demiglasu (4€)
- Sarma (2€)
- Teleća / Riblja čorba (2€)

RIBA (sa prilogom dalmatinsko varivo)

- Dimljena pastrmka (5€)
- Som (5€)
- Smuđ (5€)

DESERT Bajadera posna (2€)

OPŠTI USLOVI I BITNE INFORMACIJE

Vreme trajanja proslave

Vreme zakupa sale ili bašte računa se od dolaska zvanica i iznosi do 6 sati za venčanja, odnosno do 5 sati za dečije rođendane, krštenja, kao i korporativne i privatne proslave. Produženje trajanja događaja moguće je u skladu sa željama i potrebama klijenata, uz formiranje cene prema ukupnom vremenu trajanja – svaki dodatni sat naplaćuje se 20% od osnovne cene zakupa.

Posebni zahtevi

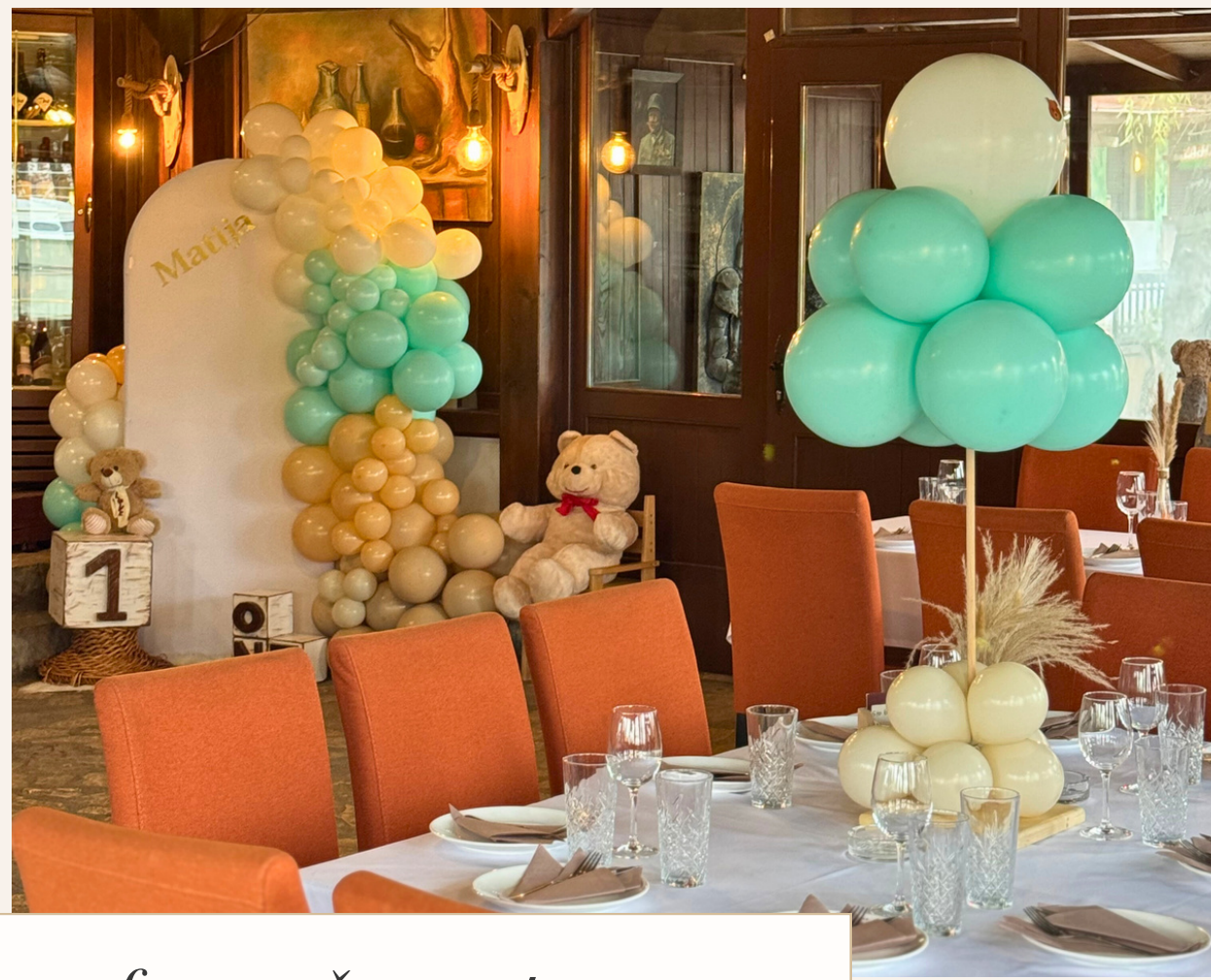
Ukoliko želite, možemo obezbediti dekoraciju, dvorac za decu, fotografa i/ili muziku, uz doplatu. Po potrebi pripremamo specijalne obroke – hrono, vegetarijanske, veganske ili posne varijante. U slučaju plaćanja putem računa, na ugovorenu cenu obračunava se dodatni PDV u iznosu od 20%. Ponuda je bazirana na švedskom stolu, dok je set meni dostupan uz doplatu od 1€ po osobi.

Gosti:

- Minimalna grupa: 15 osoba, maksimalna 100 osoba.
- Finalni spisak zvanica po kom se vrši naplata je potrebno poslati 5 dana pred proslavu. Ukoliko je broj zvanica na dan proslave veći od prijavljenog, naplata se vrši po novoutvrđenom broju zvanica.
- Ukoliko dovodite sopstvene muzičare, fotografe ili druge saradnike, potrebno je da i za njih bude uplaćena ugostiteljska usluga u skladu sa ponudom objekta.

Dodatne pogodnosti:

- Cena menija za decu do 12 godina je 50% jeftinija
- Neograničena konzumacija hrane i pića u dogovorenom vremenu trajanja proslave
- Konsultacija, izrada i vođenje kompletnog događaja od strane našeg stručnog event tima je uračunata u cenu.

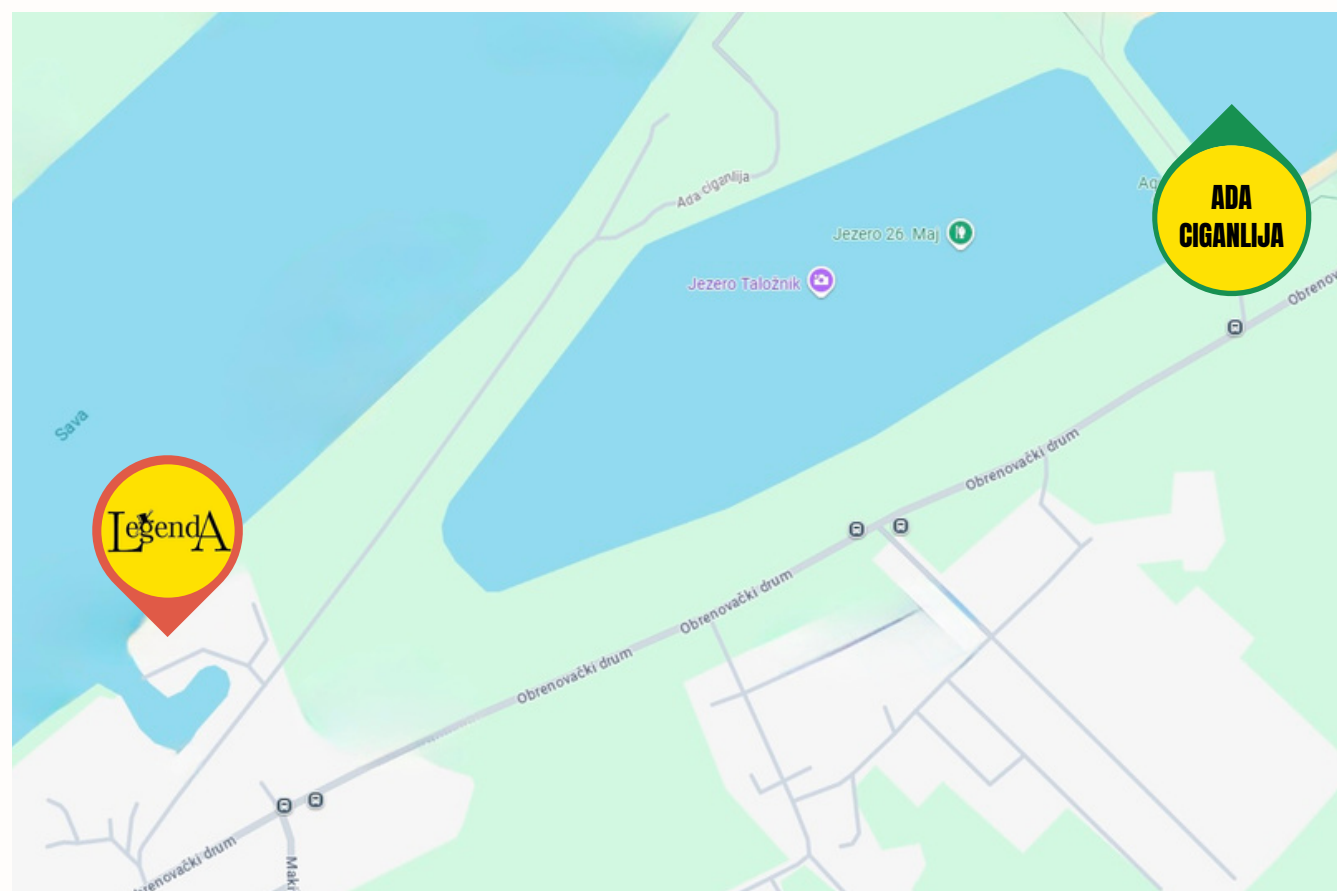


deo atmosfere našeg restorana



Kontaktirajte nas!

Svaka svečanost dobija poseban sjaj u prostoru s karakterom. U našem autentičnom ambijentu, vaši trenuci pretvaraju se u nezaboravno iskustvo. Uz pažljivo odabrana vina i vrhunsku kuhinju naših iskusnih kuvara, pružamo kompletan doživljaj dostojan svakog važnog povoda, uz uslugu na najvišem nivou.



- 📞 065 9393 557
- 📞 064 1417 232
- ✉ info@ranclegenda.com
- 🌐 ranclegenda.com
- 📷 @legenda_ranc
- 🎵 @restoranlegenda
- 📍 Obrenovački Drum BB