

ODKRYJ, ZASMAKUJ, BAW SIĘ
Oferta przyjęć okolicznościowych





Serdecznie zapraszamy do Siedliska „Strzechowisko”, które znajduje się w Aleksandrii Drugiej, oddalonej 20 km od Częstochowy. Przygotowujemy tutaj wszelkiego rodzaju przyjęcia okolicznościowe.

Obiekt wynajmujemy na wyłączność, stawiając na luźną atmosferę i rodzinny klimat.

Oferujemy przyjęcia do 37 osób, z miejscem na tańce w dużym domu:

Wynajem sali dużego domu na 8h, bez noclegu - 1500zł (od 16 do północy lub od 18.00 do 2.00)

Wynajem sali dużego domu plus 10 noclegów - 2000zł (możliwość dostawek 80zł/os)

Wynajem sali dużego domu plus 17 noclegów 3000zł (możliwość dostawek 80zł/os)

W podanej cenie:

- stoły, krzesła,
- pełna zastawa,
- głośnik power audio z wbudowanym oświetleniem,
- duży dom oraz stodoła na wyłączność,
- strefa relaksu w stodole z leżakami i stoliczkami,
- możliwość przyjęcia w stodole w okresie letnim (maj-wrzesień) do 25 osób,
- hamaki (rozwieszane na posesji w lesie),
- altanka,
- pełna obsługa podczas uroczystości.

Po przyjęciu proponujemy relaks w leśnym spa - gorąca balia z hydromasażem oraz saunaz olejkami eterycznymi(zapytaj o ofertę). Doba z noclegiem zaczyna się od godziny 16.00 i kończy o 11 dnia następnego.

Osoby zainteresowane zorganizowaniem przyjęcia w naszym Strzechowisku prosimy o e-mail zwrótny z informacjami: imię i nazwisko, termin, wstępna ilość Gości, wybór menu cateringowego.

Ceny są na okres bieżący. Mogą ulec podwyższeniu stosownie do cen towarów i usług konsumpcyjnych – w umowie pojawi się zapis o możliwej podwyżce do 10%.
Docelową cenę podamy do 30 dni przed przyjęciem.
Pobieramy 30% zaliczki na podstawie aktualnych cen.

W razie pytań pozostają do dyspozycji:

Agnieszka Motylewska

Jura Events & Catering | Strzechowisko

501 107 822 | jura.events.catering@gmail.com





Na stałe współpracujemy z dekoratorkami oraz florystkami, które zaaranżują miejsce przyjęć pod indywidualne preferencje (zapytaj o ofertę)



O stronę kulinarną zadba Jura Events & Catering, czyli my, Gospodarze „Strzechowiska”. Poniższe oferty menu można łączyć - traktujemy to jako ofertę indywidualną. Zezwalamy na wnoszenie własnych alkoholi (nie pobieramy korkowego) oraz tortu (za okazaniem paragonu).



MENU FLAGOWE

Dania z grilla serwujemy na 2 lub 3 tury co ok. 2 godziny

Zupa (1 do wyboru)

Zupę możemy podać na początek lub koniec przyjęcia ewentualnie jako śniadanie dla Gości nocujących

- Żurek na wędzonych żeberkach i białej kiełbasie z jajkiem
- Krem z sezonowych warzyw lub chłodnik (zapytaj o propozycję)
- Krem z białych warzyw z chipsem z bekonu

Grill

- Karkówka w piwie miodowym i czosnku niedźwiedzim
- Swojska kiełbasa
- Kaszanka z cebulką
- Szaszłyki warzywne oraz z kurczakiem
- Żeberka w BBQ
- Ziemniaki w mundurkach
- Oscypki z żurawiną
- Dip: pomidorowo-paprykowy, tzatziki, musztarda

250
zł/os

Zimna płyta (5 opcji do wyboru)

- Talerz wędlin
 - Talerz serów
 - Sałatka grecka z serem feta
 - Sałatka cesar
 - Sałatka z kaszy bulgur z selerem naciowym, granatem i fetą
 - Sałatka ze szpinaku z gorgonzolą, gruszką i orzechami włoskimi
 - Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
 - Smalec z fasoli, tapenada (pasta z oliwek), hummus z suszonymi pomidorami
 - Carpaccio z buraka z rukolą i serem bryndza
 - Śledzik w śmietanie lub w kolorowym pieprzu
 - Caprese
 - Sakiewki francuskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Pieczyno, masło

Każda kolejna opcja 18 zł/os.

Napoje bez limitu

- Napoje gorące: 3 rodzaje herbat, 2 rodzaje kaw (wystawiamy na osobnym stole razem z bemarem z gorącą wodą) z cukrem, cytryną, mlekiem
- Napoje zimne: woda gazowana, niegazowana, sok jabłkowy, pomarańczowy, coca cola



MENU OBIADOWE

OBIAD

I PROPOZYCJA.

Obiad serwowany
(do wyboru jedno danie)

Pierwsze danie:

- Rosół staropolski z makaronem
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Krem z pieczonych buraków z bryndzą

Drugie danie:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów, puree ziemniaczano-selerowe, sałatka z buraków
- Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym, kluski śląskie, modra kapusta
- Łosoś w pomarańczach, ziemniaki opiekane w ziołach, sałatka wiosenna

230
zł/os

II PROPOZYCJA

Obiad serwowany
(do wyboru jedno danie)

Pierwsze danie:

- Rosół staropolski z makaronem
- Krem z zielonych warzyw z grzankami

Drugie danie:

- Pieczony karczek w sosie własnym, kasza gryczana lub puree ziemniaczane, ówki
- Schab po cygańsku, puree ziemniaczane, surówka z białej kapusty

215
zł/os

ZIMNA PŁYTA (wliczona w cenę obiadu)

Zimna płyta (5 opcji do wyboru)

- Talerz wędlin
 - Talerz serów
 - Sałatka grecka z serem feta
 - Sałatka z kurczakiem
 - Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
 - Smalec z fasoli
 - Carpaccio z buraka z rukolą i serem kozim
 - Śledzik w śmietanie lub w kolorowym pieprzu
 - Caprese
 - Koreczki na dwa sposoby
 - Sakiewki francuskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Pieczycwo, masło

Każda kolejna opcja 18 zł/os.

Ciasta na paterę (2 opcje do wyboru)

- Sernik klasyczny z bakaliami lub bez
- Marchewkowe z mascarpone i orzechami
- Czekoladowe brownie z malinami
- Szarlotka

Napoje bez limitu

- Napoje gorące: 3 rodzaje herbat, 2 rodzaje kaw (wystawiamy na osobnym stole razem z bema remz gorącą wodą) z cukrem, cytryną, mlekiem
- Napoje zimne: woda gazowana, niegazowana, sok jabłkowy, pomarańczowy, coca cola





DODATKOWA KOLACJA

Możliwość rozbudowania menu na przyjęcie o poniższe opcje, dodatkowo płatne.

Dania z grilla (minimum 4 dania do wyboru):

- Żeberka w śliwkowym BBQ **38zł/os**
- Swojska kiełbasa wieprzowo – wołowa **16zł/os**
- Kaszanka z cebulką **15zł/os**
- Szaszłyki warzywne lub z kurczakiem w jogurcie **15zł/os**
- Mini burgery wołowe lub z buraka **22zł/os**
- Karkówka w piwie miodowym i czosnku niedźwiedzim **15zł/os**
- Skrzydełka w papryce **9zł/os**
- Kurczak caprese (kurczak w pesto bazyliowym zapiekany z mozzarellą i pomidorem) **20zł/os**
- Kolba kukurydzy w ziołach **8zł/os** (sezonowo)
- Ziemniaki w mundurkach **6zł/os**
- Pieczarka portobello faszerowana sezonowymi warzywami i serem feta **10zł/szt**
- Oscypki lub hallumi z żurawiną **6zł/os**
- Boczniki po tajsju (**250g/19zł**)
- Łosoś marynowany w soku z pomarańczy ze świeżym tymiankiem **120g/26zł**

Dip (dwa do wyboru): czosnkowy, BBQ z konfiturą ze śliwek, tzatziki, czosnkowy, z pieczonej papryki, musztarda

Zupy

- Żurek na wędzonych żeberkach i białej kiełbasie z jajkiem **23zł/os.**
- Kapuśniak na wędzonej goloncy z ziemniakami **25zł/os.**
- Rosół staropolski z trzech rodzajów mięs z makaronem **22zł/os.** lub pielmieni **26 zł/os**
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z białą mozzarellą oraz bazylią **23zł/os.**
- Barszcz czerwony w kubku 180 ml + krokiet z kapustą i grzybami lub mięsem **25zł/os**
- Tajska z makaronem ryżowym: z bocznikami (wege) **28zł/os.** z kurczakiem **32zł/os.** z krewetkami **36zł/os.**

Dania serwowane

- Gulasz wołowy duszony w piwie guinness z marchewką, pieczarkami, papryką z puree dyniowo-batatowym **55zł/os.**
- Łosoś pieczony w pomarańczach, pieczone ziemniaki, sałatka winegret **69zł/os.**
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów, puree ziemniaczano-selerowe, sałatka z buraków **55zł/os.**
- Żeberka w śliwkowym BBQ 250g grillowane ziemniaki, colesław **59zł/os**
- Schab po cygańsku, opiekane ziemniaki, surówka z białej kapusty **40zł/os.**
- Pieczony karczek w sosie własnym, kasza gryczana lub puree ziemniaczane, ćwikła **39zł/os.**

Dania z ogniska

- Pieczonki (kiełbasa, boczek, ziemniaki, buraki, marchew, cebula) **40zł/os.**
- Gulasz wieprzowy z papryką i ogórkiem kiszonym w podwieszonym garze ziemniakiz ogniska **45zł/os.**

Śniadanie serwowane

- Polecamy zupy do samodzielnego odgrzania lub śniadanie bufetowe w cenie 45zł/os (mini. 15 os. - zapytaj o ofertę).





Więcej zdjęć na naszych social mediach i stronie internetowej. Odwiedź nas koniecznie!



ODKRYJ, ZASMAKUJ, BAW SIĘ
Oferta przyjęć okolicznościowych 2024r

Agnieszka Motylewska
Jura Events & Catering | Strzechowisko
501 107 822 | juraevents.pl/strzechowisko

