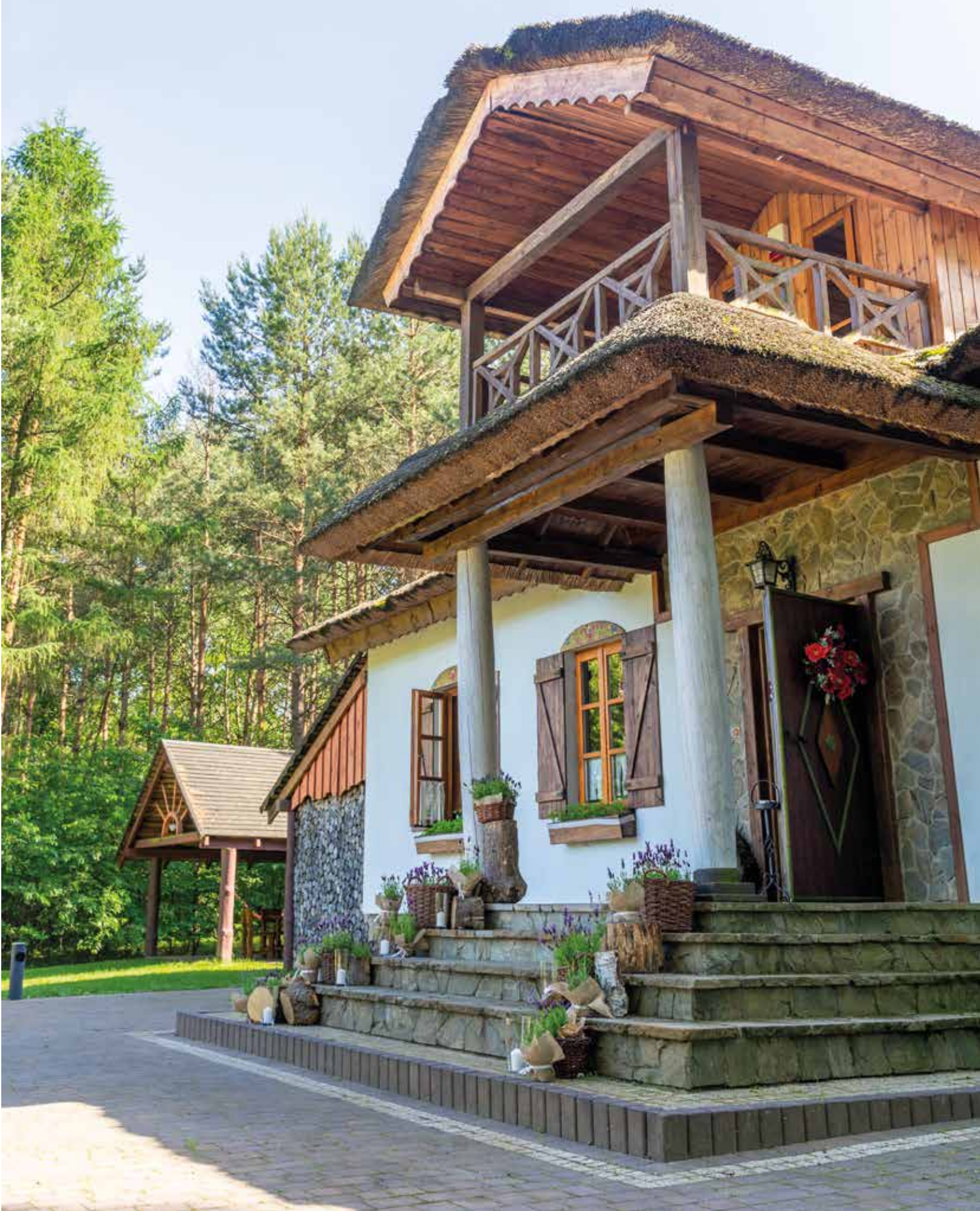


ODKRYJ, ZASMAKUJ, BAW SIĘ

Oferta przyjęć weselnych





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 przyjęcie weselne do 35 osób, z możliwością ceremonii zaślubin w stodole lub ogrodzie.

Wesele w piątek w cenie **3000zł**. Kwota zawiera:

- stoły, krzesła,
- pełną zastawę,
- cały obiekt na wyłączność, możliwość zaślubin w ogrodzie lub stodole,
- w czwartek możliwość dekoracji obiektu oraz przywiezienie niezbędnych rzeczy np. tort, alkohol,
- ceremonia w piątek o dowolnej godzinie, obiekt dostępny do 2.00 w nocy,
- strefę relaksu z leżakami i stoliczkami,
- hamaki (rozwieszane na posesji),
- pełną obsługę podczas uroczystości,
- **+1000zł noclegi do 17 osób, plus ewentualne dostawki,**
- Doba z noclegami do godziny 11.00.

Wesele w sobotę w cenie **5 500 zł**. Kwota zawiera:

- stoły, krzesła,
- pełną zastawę,
- cały obiekt na wyłączność od 16:00 w piątek do 13:00 w niedziele,
- możliwość zaślubin w ogrodzie lub stodole,
- strefę relaksu z leżakami i stoliczkami,
- hamaki (rozwieszane na posesji),
- nocleg w małym domu na dwie doby (7 osób) + ewentualne dostawki w cenie dodatkowej 80 zł/os.,
- nocleg w dużym domu w noc przyjęcia (10 osób) + ewentualne dostawki w cenie dodatkowej 80 zł/os.,
- pełną obsługę podczas uroczystości.

Możliwość przedłużenia doby w niedziele. Po przyjęciu weselnym proponujemy relaks w leśnym spa - gorąca balia z hydromasażem oraz saunaz olejkami eterycznymi (zapytaj o ofertę).

Posiadamy również ofertę dla wegan i wegetarian - prosimy o kontakt w razie zainteresowania.

Osoby zainteresowane zorganizowaniem przyjęcia w naszym Strzechowisku prosimy o e-mail zwrotny 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 15%.

Docelową cenę podamy do 30 dni przed przyjęciem.

Pobieramy 3 wpłaty:

I - 500zł przy podpisaniu umowy, II - 3500zł 6mc przed weselem,

III- resztę kwoty do 7 dni przez weselem

W razie pytań pozostają do dyspozycji: Agnieszka Motylewska

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 preferencję (zapytaj o ofertę).



O stronę kulinarną zadba Jura Events & Catering, czyli my, gospodarze „Strzechowiska”. Poniższe oferty menu można łączyć. Zezwalamy na wnoszenie własnych alkoholi (nie pobieramy korkowego) oraz tortu (za okazaniem paragonu). Obiekt wynajmujemy tylko z pakietem cateringowym, brak możliwości wyżywienia z zewnątrz.



MENU FLAGOWE

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół staropolski z 4 rodzajów mięs z makaronem lub krem z sezonowych warzyw

Grill

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

Dania z grilla serwujemy od 4 do 6 godzin w zależności od ilości Gości. Przez ten czas każdy z Gości może w dowolnej godzinie zjeść ciepły posiłek.

280
zł/os

Zimna płyta (5 opcji do wyboru)

- Talerz swojskich wędlin
 - Talerz polskich 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 bundz
 - Śledzik w śmietanie lub w kolorowym pieprzu
 - Caprese
 - Sakiewki francuskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Pieczyno, masło

Każda kolejna opcja 18 zł/os.

Ciasta (2 do wyboru)

- Sernik z bakaliami lub bez
- Marchewkowe z mascarpone i orzechami
- Brownie z malinami
- Szarlotka
- Czekoladowa chmurka z kremem śmietanowym i owocami sezonowymi

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 WESELNE

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 sezonowych warzyw z grzankami

Drugie danie:

- Pieczony karczek w sosie własnym, kasza gryczana lub pęczak, ćwikła
- 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 swojskich wędlin
- Talerz polskich 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 feta
- 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 patere (2 opcje do wyboru)

- Sernik klasyczny z bakaliami lub bez
- Marchewkowe z mascarpone i orzechami
- Brownie z malinami
- Szarlotka
- Czekoladowa chmurka z kremem śmietanowym i owocami sezonowymi

Napoje bez limitu

- Napoje gorące: 3 rodzaje herbat, 2 rodzaje kaw (wystawiamy na osobnym stole razem z bemaremz 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.

Pakiet grilla

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

125
zł/os

Zupy

- Żurek na wędzonych kościach i białej kielbasie z jajkiem **23zł/os.**
- Kapuśniak na wędzonej golonce z ziemniakami **25zł/os.**
- Rosół staropolski z trzech rodzajów mięs z makaronem **22zł/os.** lub pielmieni **26zł/os**
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z białą mozzarellą oraz bazylią **23zł/os.**
- Barszcz czerwony z krokietem/pasztecikiem z mięsem lub kapustą i grzybami **25zł/os.**
- Tajska z makaronem ryżowym: z boczniakami (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 **59zł/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.**
- Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym, kluski śląskie, modra kapusta **60zł/os.**
- Schab po cygańsku, opiekane ziemniaki, surówka z białej kapusty **40zł/os.**
- Roladka ze schabu faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, gnocchi w sosie serowym, sałatka winegret **50zł/os.**
- Pieczony karczek w sosie własnym, kasza gryczana lub puree ziemniaczane, ćwikła **39zł/os.**

Dania z ogniska

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

Śniadanie

- Polecamy zupy do samodzielnego odgrzania lub śniadanie bufetowe **45 zł/os.** (mini. 15 os.)
Frankfurterki na gorąco, jajka z majonezem, talerz serów i wędlin, twarożek, warzywa: sałata, pomidor, ogórek, mleko, musli, dżemy, pieczywo, masło, napoje gorące





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



ODKRYJ, ZASMAKUJ, BAW SIĘ
Oferta przyjęć weselnych

Agnieszka Motylewska
Jura Events & Catering | Strzechowisko
501 107822 | juraevents.pl/strzechowisko

