

ODKRYJ, ZASMAKUJ, BAW SIĘ

Oferta przyjęć wieczorków
panieńskich





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

Duży dom w cenie 2000zł za dobę oferuje:

- Dom o powierzchni 200m
- Nocleg dla 10 osób (na górze 3 sypialnie, 2x4 osobowe z łazienkami oraz jedna 2 osobowa. Możliwość kilku dostawek – 80zł/os. Na dole duży salon z kominkiem, dwie toalety
- 80m salonu do zabawy z możliwością muzyki przez całą noc
- Stodołę na przyjęcie – z muzyką w tle do spokojnej zabawy, rozmów (w okresie letnim)
- Zastawienie miejsca przyjęcia: stoły, krzesła, pełna zastawa, kieliszki, sztucce
- Pościel, ręczniki, koce
- Obsługę podczas serwowania cateringu

Mały dom w cenie 1000zł na dobę oferuje:

- Dom o powierzchni 60m
- Nocleg dla 6 osób (3 pokoje, w każdym łóżko dwuosobowe), łazienka, aneks kuchenny. Możliwość kilku dostawek - 80zł/os.
- Przyjęcie może odbyć się w jednym z pokoi lub na tarasie i altance (w okresie letnim)
- Zastawienie miejsca przyjęcia: stoły, krzesła, pełna zastawa, kieliszki, sztucce
- Pościel, ręczniki, koce
- Obsługę podczas serwowania cateringu

Doba zaczyna się od 16 i kończy o 11.

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.

Osób zainteresowane zorganizowaniem przyjęcia w naszym Strzechowisku prosimy o e-mail zwrotny z informacjami: imię i nazwisko, termin, który dom, wstępna ilość gości, wybór menu cateringowego.

W razie pytań pozostaję do dyspozycji:

Agnieszka Motylewska

Jura Events & Catering | Strzechowisko

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





ATRAKTCJE



Leśne spa

- Gorąca balia **350zł** - jedna doba, dla jednego domku. Cena podana jest do 10 osób, każda dodatkowa **25zł**.
- Sauna z olejkami eterycznymi **350zł** -1 doba dla jednego domku. Cena podana jest do 10 osób. Każda dodatkowa **20zł**
- Warsztaty makijażu - zapytaj o ofertę
- Masażystka - idealna forma prezentu dla przyszłej Panny Młodej oraz jej koleżanek - zapytaj o ofertę

Aktywnie

- Joga - 1,5h **250zł** do 7 os. Każda kolejna dodatkowa osoba **25zł**.
- Warsztaty plecenia wianków **100zł/os**
- Warsztaty robienia makram **90zł/os**
- Warsztaty ceramiczne od **130zł/os**

Dodatkowo:

- Dekoracje - od **600zł** - zapytaj o ofertę
- Sesja zdjęciowa wykonana przez fotografa około 2 godziny (do 100 zdjęć) **500zł**.
- Degustacja win - zapytaj o ofertę





O stronę kulinarną zadba Jura Events & Catering, czyli my, Gospodarze „Strzechowiska”.
Mięso, warzywa, sery i pieczywo kupujemy tylko na częstochowskim targu od najlepszych dostawców. Zezwalamy na wnoszenie własnych alkoholi, napojów (nie pobieramy korkowego) oraz tortu (za okazaniem paragonu).





Menu „Mniejszy głód”

Dania z grilla:

- Karkówka w piwie miodowym i czosnku niedźwiedzim
- Swojska kiełbasa wieprzowo – wołowa
- Skrzydełka w papryce
- Warzywa grillowane
- Ziemniaki opiekane w mundurkach
- Oscypki z żurawiną

Przekąski:

- Hummus klasyczny, tapenada
- Carpaccio z buraka z serem bryndza
- Sałatka grecka
- Focaccia z oliwkami i pomidorkami, grissini

Dipy: tzatziki, z pieczonej papryki i pomidorów

110
zł/os

Menu „Większy apetyt”

Dania z grilla:

- Mini cheeseburger wołowy
- Kurczak caprese (filet z kurczaka marynowany w pesto bazyliowym, zapiekany z mozzarellą i pomidorem)
- Karkówka w piwie miodowym i czosnku niedźwiedzim
- Skrzydełka w papryce
- Oscypek z żurawiną (maj-wrzesień) lub hallumi z żurawiną
- Warzywa grillowane + kolba kukurydzy

Zimna płyta:

- Sałatka z gorgonzolą, gruszką i orzechami włoskimi
- Sakiewki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Talerz różnorodności: sery, wędliny, hummus, suszone pomidory, oliwki, grissini, focaccia
- 3 rodzaje pieczywa, masło

Dipy: BBQ, czosnkowy

150
zł/os





Menu WEGAŃSKIE 110zł/os

Dania z grilla:

- Boczniki po tajsku
- Kolorowe warzywne szaszłyki
- Burgery lub kofty z buraka
- Kolba kukurydzy w ziołach
- Ziemniaki pieczone w mundurkach
- Tofu z grilla

Zimna płyta:

- Sałatka grecka z tofu
- Sałatka z kaszy bulgur i granatu
- Humus z suszonymi pomidorami
- Smalec z fasoli
- Tapenada (pasta z oliwek)
- Focaccia z oliwkami i pomidorami
- Grisini

Dipy: pomidorowo – paprykowy, BBQ

110
zł/os

Dodatkowo ciasta (blacha 15 kawałków)

- Sernik z bakaliami **160zł** lub bez **135zł**
- Marchewkowe z mascarpone i orzechami **180zł**
- Brownie z malinami **150zł**
- Szarlotka **150zł**
- Czekoladowa chmurka z owocami **150zł** (12 kawałków)
- Tarta karmelowa z orzechami **150zł** (12 kawałków)
- Tarta jogurtowa z owocami lub czekoladowa z owocami **120zł** (12 kawałków)





Menu serwowane 170zł/os:

Do wyboru jedno z dań z każdej kategorii, dla każdej osoby takie samo

Przystawka:

- Zapiekany kozi ser na sałacie z gruszką i orzechami włoskimi z dresingiem miodowym
- Tarta z wędzonym łososiem, burakiem i fetą
- Danie główne:
- Lasagne wieprzowo – wołowa
- Gulasz wołowy z marchewką, papryką I pieczarkami w piwie guinness z puree z dyni i batatów

Deser:

- Ciasto czekoladowe z kremem mascarpone i owocami
- Sernik z białą czekoladą i malinami

Zimna płyta:

- Talerz wędlin
- Talerz serów
- Sałatka grecka lub sałatka cezar
- Carpaccio z buraka z serem bryndza
- Pieczywo i masło

Do samodzielnego podania w godzinach nocnych lub porannych:

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem na wędzonym żeberku
- Kapuśniak z pieczonym ziemniakiem na wędzonym żeberku

Menu wegetariańskie serwowane 170zł:

Do wyboru jedno z dań z każdej kategorii, dla każdej osoby takie samo

Przystawka:

- Zapiekany kozi ser na sałacie z gruszką i orzechami włoskimi z dresingiem miodowym
- Bruschetta na 3 sposoby: z pomidorkami i bazylią, z pastą oliwek z kaparami, ze smalcem z fasoli

Danie główne:

- Zielona lasagne – Lasagna ze szpinakiem, cukinią i bakłażanem zapiekana w beszamelu i białej mozzarelli
- Risotto z suszonymi pomidorami, bobem i gorgonzolą

Deser:

- Ciasto czekoladowe z kremem mascarpone i owocami
- Sernik z białą czekoladą i malinami

Zimna płyta:

- Sałatka grecka
- Carpaccio z buraka z serem bryndza
- Talerz serów
- Sakiewki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Pieczywo i masło

Do samodzielnego podania w godzinach nocnych lub porannych:

- Zupa tajska z boczniakami z makaronem ryżowym
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z grzankam





DODATKOWA KOLACJA

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

Dania z grilla (minimum 4 dania do wyboru):

- Żeberka w sosie BBQ **38zł/os**
- Swojska kiełbasa wieprzowo-wołowa **16zł/os**
- Kaszanka z cebulką **15zł/os**
- Szaszłyki warzywne lub z kurczakiem w jogurcie **15zł/os**
- Mini cheeseburgery 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**
- Ziemniaki w mundurkach **6zł/os**
- Pieczarka Portobello faszerowana sezonowymi warzywami i serem feta **10zł/os**
- Oscypki lub hallumi z żurawiną **6zł/os**
- Boczniki po tajsku (250g) **19zł**
- Dipy (dwa do wyboru): czosnkowy, BBQ z konfiturą ze śliwek, tzatzyki, z pieczonej papryki, musztarda

Zupy:

- Żurek na wędzonych żeberkach i białej kiełbasie z jajkiem **23zł/os.**
- Kapuśniak na wędzonej golonce z ziemniakami **25zł/os.**
- Rosół staropolski z czterech rodzajów mięs z makaronem **22zł/os.** lub pielmieni **26zł/os**
- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z białą mozzarellą oraz bazylią **23zł/os.**
- Krem z dyni i batatów z mleczkiem kokosowym z prażonymi pestkami dyni **25zł/os.** (X-XII)
- 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-batadowym **55zł/os**
- Żeberka w śliwkowym BBQ 250g, grillowane ziemniaki, coleslaw **59zł/os**
- Łosoś pieczony w pomarańczach, łódzki ziemniaczany, sałatka winegret **69 zł/os**
- Dorada pieczona w całości z masłem, cytryną i tymiankiem ok 300g/**45zł** + ziemniaki w mundurkach, sałatka z cykori, kiełków słonecznika i malin w miodowym winegret **65zł/os**
- Połędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów, puree ziemniaczano-selerowe, sałatka zburaków **55zł/os**
- Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym, kluski śląskie, modra kapusta **60 zł/os**
- Schab po cygańsku, opiekane ziemniaki, surówka z białej kapusty **40 zł/os**
- Pieczony karczek w sosie własnym, kasza gryczana lub puree ziemniaczane, ćwikła **39 zł/os**
- Barszcz czerwony w kubeczki 180ml + krokiet z kapusta i grzybami/lub mięsem **25 zł/os**

Dania z ogniska:

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





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



ODKRYJ, ZASMAKUJ, BAW SIĘ
Oferta przyjęć 2024r

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



