



## OFERTA SZKOLENIOWA

Dane kontaktowe: tel. + 48 734 16-99-56, [recepja@jordaszka.pl](mailto:recepja@jordaszka.pl), [www.jordaszka.pl](http://www.jordaszka.pl)

Adres: ul. Czyżowicka 85, 44-300 Wodzisław Śląski

Jordaszka serdecznie zaprasza do organizacji konferencji, warsztatów, spotkań biznesowych, szkoleń oraz imprez integracyjnych w nowoczesnej i przestronnej sali konferencyjnej.

Obiekt położony jest 4 km od centrum Wodzisławia Śląskiego, co przy tak niewielkiej odległości zapewnia spokój i pełen komfort w organizacji spotkań.

Oferowana Państwu sala konferencyjna może pomieścić do 300 osób. Stoły oraz krzesła ustawiamy w zależności od potrzeby klienta. Sala jest klimatyzowana. Istnieje możliwość całkowitego zaciemnienia sali. W ramach kompleksowych usług, oferujemy szybką i sprawną pomoc techniczną.

W ramach usługi udostępniamy dla Państwa:

- projektor multimedialny
- 3 ekrany
- flipchart
- bezprowadowy internet
- profesjonalny sprzęt nagłaśniający

### CENNIK:

Dzienny wynajem sali konferencyjnej małej 1.000 zł brutto ( do 50 osób)

Dzienny wynajem sali konferencyjnej dużej 2000 zł brutto (od 50 do 300 osób)

Wynajem sali małej to koszt 800 zł za 4 godziny, każda następna godzina 150 zł.

Przerwa kawowa 55 zł/os. ( kawa z ekspresu, herbata, woda w dzbankach, mix ciasteczek lub ciasto)

Przerwa kawowa jednorazowa 85 zł/os. (kawa w termosach, kawa z ekspresu, herbata, woda w dzbankach, ciasto, małe kanapki (2 szt./os.), mini-croissanty, przekąski à la finger food).

Przerwa kawowa jednorazowa 95 zł/os. (kawa w termosach, kawa z ekspresu, herbata, woda w dzbankach, ciasto, jajecznica, kiełbaski na gorąco, parówki w cieście francuskim, półmisek serów i wędlin, pasztet firmowy, kabanosy wykwentne, pomidory z mozzarellą, sałatka, masło, pieczywo).

Możliwość serwowania lunchu jednodaniowego, koszt ok. 45-65 zł/os. lub dwudaniowego (cena ustalana w zależności od wyboru menu).

## **Sala konferencyjna Jordaszka – dla wymagającego klienta**

Dwie klimatyzowane sale konferencyjne:

- do 50 osób lub do 300 osób
- ponadczasowe ciepłe naturalne wnętrza z dębowymi wykończeniami (każdy kolor, każde logo pasuje do sali Jordaszki)
- nowoczesny sprzęt audiowizualny (nagłośnienie, 3 ekrany - w tym jednym kinowym, 3 laserowe rzutniki chowane w suficie, elektrycznie zamykane zasłony).
- sala przygotowana pod kątem akustycznym
- wydzielona scena z zapleczem scenicznym
- wysokiej jakości zaplecze gastronomiczne – pyszna kawa z ekspresu, naturalne jedzenie bez konserwantów, bufety tematyczne, wędzonki oraz wypieki własnej produkcji
- obiekt dostosowany dla osób niepełnosprawnych

## **Kompleks Jordaszka – z hotelem i wielkim parkingiem**

**Zaplecze hotelowe:**

- 20 nowoczesnie urządzonych pokoi o łącznej sumie 44 miejsc noclegowych lub 56 miejsc z pełnowymiarowymi dostawkami
- duży monitorowany parking, utwardzony teren dający możliwość prowadzenie szkoleń na ciężkim sprzęcie, a także przestrzeń do zagospodarowania jako lądowisko dla helikopterów
- dogodna lokalizacja - od autostrady A1 jedynie 9 minut, granica polsko – czeska 13 km

**Ceny pokoi:**

175 zł - pokój jednoosobowy

300 zł – pokój dwuosobowy

370 zł – pokój trzyosobowy

## **Jordaszka – doskonała na imprezy integracyjne**

Ogromnym atutem kompleksu Jordaszka jest otoczenie pełne zieleni, z fontannami oraz urokliwymi ścieżkami spacerowymi. Specjalnie przygotowane boisko może być miejscem organizacji zawodów pracowniczych. W otoczeniu brzózek znajduje się miejsce przeznaczone na grille czy koncerty w plenerze. Bezpośrednio przy sali znajduje się zadaszony taras zachęcający do wzajemnych spotkań i rozmów. Każda firma jest wyjątkowa, dlatego do każdego klienta podchodzimy indywidualnie. Dla nas liczy się każdy szczegół wydarzenia. Jordaszka gwarantuje niezapomniane jubileusze, wyjątkowe imprezy, profesjonalne konferencje.

**Przykładowe menu całonocne (nie doliczamy kosztu wynajmu sali)**

### **MENU BANKIETOWE 1 – 250 zł**

**PRZYSTAWKA:** rostbef wędzony souse vide na tramezini z mussem chrzanowym, jabłkiem i dipem miętowym

**DANIE GŁÓWNE + lampka wina (wino białe i czerwone Jordaszki):**

**w stoły (mięso 2 szt./os.):**

rolada z kaczki z żurawiną

polędwiczka wieprzowa a'la wellington

filet z kurczaka kukurydzianego z miętą i szparagami

pieczeń wołowa szpikowana warzywami

gnocchi szpinakowe

puree z batatów z chilli

młoda kapusta z koprem

surówka z czerwonej kapusty z jabłkami i chrzanem

wiosenny bukiet warzyw

**Napoje:** woda i soki nielimitowane bufet: napoje gazowane 2 szt./os., słój mohito 8l, słój mango 8l, słój arbuzowy 8l

**Deser:** ciasta – porzeczką z orzechami, bounty z gorzką czekoladą, tiramisu, dzbanki kawy + kawa z ekspresu, herbata

**ZIMNA PŁYTA:**

swojskie wędzonki Jordaszki, sery + konfitura

tortilla z pastami i sałatką

pasztecik z dziczyzny w cieście francuskim

pomidor koktajlowy z mozzarellą i świeżą bazylią

trufle serowe w trzech smakach

terina z łososiem i szpinakiem

muszle makaronowe z sałatką z selera

**CIEPŁA KOLACJA:** pierogi consomme z wołowiny, ragout z indyka z grzybami

## MENU BANKIETOWE 2 – 220 zł

### 1. Wino musujące na powitanie (Prosecco)

### 2. Bufet słodki:

- ciasta (domowe wypieki Jordaszki)
- owoce filetowane

### 3. Bufet zimny:

- deska serów z orzechami i winogronami
- swojskie wędzonki, pasztety i mięsa pieczone produkcji Jordaszki
- tortille
- vol-au-vent faszerowane kolorowymi farszami
- łódeczki z cykorii z sałatką z selera naciowego i jajkiem przepiórczym
- pomidory koktajlowe nadziewane pastami
- Sałatka Cezar (sał rzymska, parmezan, grzanki, grillowany kurczak, sos z anchois)

### 4. Bufet gorący:

- mix pierogów pieczonych (dostępne smaki: z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, ruskie, włoskie, firmowe – z kurczakiem i brokułami)
- gulasz z indyka z kurkami w śmietanie
- polędwiczki wieprzowe na zapiekance ziemniaczanej ze szpinakiem
- łosoś pieczony na risotto
- policzki wołowe, ragout z grzybami i kluseczkami gnocchi

### 5. Napoje:

- woda niegazowana, soki, kawa, herbata – nielimitowane
- napoje gazowane cola, sprite, fanta 1 szt. / os.

## **BUFETY TEMATYCZNE – 60 zł od osoby**

### **Bufet włoski:**

Włoskie sery i wędliny.

Melon w szynce parmeńskiej

Krewetki i mule zapiekane z czosnkiem i chilli

Pieczony indyk z sosem z anchois

Sałatka cezar z kurczakiem, grzankami i parmezanem

Sałatka caprese z pomidorów i mozzarelli z bazylią

Zielone i czarne oliwki

Suszone pomidory i karczochy Oliwa z oliwek

Bagietka czosnkowa i focaccia

### **Bufet śródziemnomorski:**

Papryczki pepperoni faszerowane fetą

Sery z suszonymi owocami

Tortilla 2 rodzaje (z warzywami, z awokado)

Krewetki, kalmary i mule w sosie pomidorowym

Ryby wędzone – łosoś, halibut, pstrąg

Warzywa grillowane z oliwą

Roladki z cukinii z serem feta

Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i oliwkami

Sałatka z kuskusem, grillowanym kurczakiem i warzywami

Dipy 2 rodzaje (serowy, koperkowy)

Bagietki i masło

### **Bufet amerykański:**

Mini burgery wołowe

Mini hot dogi

Kanapki z chleba tostowego z cienko krojoną szynką i piklami

Tortilla z jajkiem i beconem

Gotowane kolby kukurydzy z masłem

Onion ringsy z dipami 2 rodzaje (czosnkowy i serowy)

Sałatka z awokado, serem pleśniowym i oliwkami

Amerykańska sałatka ziemniaczana z selerem naciowym

Popcorn

Pikle

Musztarda i keczup, Chleb tostowy

### **Bufet wege:**

Wędliny wegańskie 3 rodzaje

Sery wegańskie 3 rodzaje

Pasztet z soczewicy ze świeżymi ziołami

Grillowane warzywa 3 rodzaje

Roladki z cukinii z fetą

Carpacio z buraka z fetą i orzechami

Paszteciki z ciasta francuskiego z wegańskimi kabanosami

Tortilla 2 rodzaje (z żurawiną i oscypkiem, z brokułami i serem pleśniowym)

Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem

Sałatka ziemniaczana z koperkiem i ogórkiem zielonym

Smalec z fasoli

Oliwa z oliwek, pieczywo

## MENU BANKIETOWE 3 - 230 zł

### Kolacja serwowana do wyboru:

1. rolada z kaczki z pistacjami i żurawiną, kluseczki gnocci, kapusta czerwona marynowana z kremie balsamicznym
2. filet z sandacza, sos kurkowy, z porem i białym winem, ziemniaki pieczone, marchew glazurowana
3. polędwiczka z grzybami zapiekana w cieście francuskim, ziemniaki puree, sałata z buraka z ogórkiem kiszonym i marchwią

### 2. Bufet słodki: ciasta (domowe wypieki Jordaszki), owoce filetowane

### 3. Bufet zimny:

- deska serów z orzechami i winogronami
- swojskie wędzonki, pasztety i mięsa pieczone produkcji Jordaszki
- melon w szynce parmeńskiej
- pieczarki faszerowane soczewicą, pietruszką i cebulą
- Filet z łososia na rukoli w marynacie limetkowo – miodowej z kaparami i cytryną
- przekąski z ciasta francuskiego
- Sałatka Cezar (sałata rzymska, parmezan, grzanki, grillowany kurczak, sos z anchois) lub Sałatka caprese z cienko pokrojonych pieczonych plastrów buraka z oscypkiem, dressingiem z natki pietruszki.

### 4. Bufet gorący 2 dania do wyboru:

- mix pierogów pieczonych (dostępne smaki: z mięsem, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, ruskie, włoskie, firmowe – z kurczakiem i brokułami)
- gulasz z indyka z kurkami w śmietanie
- polędwiczki wieprzowe na zapiekance ziemniaczanej ze szpinakiem
- łosoś pieczony na risotto
- ragout z grzybami i kluseczkami gnocchi

### 5. Napoje: woda niegazowana, soki, kawa, herbata – nielimitowane, napoje gazowane cola, sprite, fanta 1 szt. / os.

## **DODATKOWE NAPOJE:**

- Piwo z beczki
- Piwo bezalkoholowe
- Wino Jordaszkowe białe (Verdejo) (jasny, słomkowy kolor szczepu Verdejo niesie intensywny nos o nutach ananasa, banana, cytryny i grapefruita, w smaku półwytrawne o wyraźnej i zbalansowanej kwasowości.
- Wino Jordaszkowe czerwone (Tempranillo) delikatnie wytrawne o głębokiej, wiśniowej barwie, aromaty czerwonych, dojrzałych owoców maliny i czarnej porzeczki
- Lemoniady w słojach 8l (mohito, arbuz, mango, czarny bez)

