



OFERTA

1. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / napoje zimne i gorące bez ograniczeń
czas ok 4 h – **140 zł** / miejsce
2. Zupa / obiad serwowany / napoje zimne i gorące bez ograniczeń
czas ok 4 h – **130 zł** / miejsce
3. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / napoje zimne i gorące bez ograniczeń / przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca / napoje zimne i gorące bez ograniczeń
czas ok 8 h - **195 zł** / miejsce
4. Zupa / obiad serwowany / przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca / napoje zimne i gorące bez ograniczeń
czas ok 8 h – **185 zł** / miejsce
5. Przekąska gorąca / przekąski zimne – 8 do wyboru / napoje zimne i gorące bez ograniczeń czas ok 7 h - **150 zł** (minimalna ilość osób to 20)

Kontakt:

Tel: +48 732 900 072 / 570 044 033

@ : kontakt@chatkaprzyjatkach.pl / www.chatkaprzyjatkach.pl

Adres: Odrzańska 6 (sala Mieszczańska i Lochy) i 7 (sala Chłopska) / Wrocław



MENU

Zupy:

- Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Krem z pomidorów
- Krem z marchewki (vege)
- Krem z białych polskich warzyw (vege)
- Krem grzybowy z kładzionymi kluskami ziołowymi
- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką

Mięsa do dania głównego:

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana
- Pulpeciki drobiowe z sosem koperkowym
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Zawijańce z białej kiełbasy
- Żeberka w sosie pieczeniowym
- Rolada radziwiła (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem
- Dorsz atlantycki smażony na maśle w tymianku lub panierowany
- Pieczone kacze udka na sosie wiśniowym
- Cielęcina w sosie podgrzybkowym

Dania wegetariańskie:

- Smażony polski ser Radamer podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze (minimum 3 porcje)
- Pierogi ruskie / ze szpinakiem
- Pierogi sezonowe

Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:

- Nugettsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie
- Smażone kluski śląskie z sosem pomidorowym lub bułką tartą i cukrem

Dodatki:

- Ziemniaki z ogniska w przyprawach
- Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree
- Kluski śląskie naszego wyrobu

Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem)
- Kapusta zasmażana
- Warzywa gotowane na parze i polane sezamowym masłem



Przekąski zimne

- **Deska mięs przygotowywanych przez restaurację**

Liczona jako trzy przekąski

250 g / Karkówka pieczona w czosnku / boczek rolowany / rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą / pasztet Szefa

- **Wiejska decha**

Liczona jako trzy przekąski

- 300 g / Krucha kiełbasa krojona w plastry / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła

- **Sery polskie**

Liczona jako trzy przekąski

200 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane winogronem i orzechami

Przekąski rybne

- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- Pikantny śledź z chili i szalotką

Sałatki w pucharkach

- Sałatka z serem kamiennogórskim i karmelizowanymi orzechami
- Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami
- Jajko przepiórcze z musztardowym kremem

Klasyczne

- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Tymbaliki drobiowe
- Pajdki ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Jaja w sosie tatarskim

Dodatkowo proponujemy:

- Tatar wołowy na bagietce, siekany ogórek, cebulka - 4 szt. / 28 zł

Pieczywo

- Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim

Desery:

[Kliknij](#) po ofertę deserów, ciast i tortów rzemieślniczych

Serwis tortu dostarczonego przez Państwa – 150 zł

Przekąski gorące serwowane w trakcie przyjęcia:

- Strogonoff
- Indyk z jabłkami
- Barszczyk z krokietem (pieczarki – kapusta) lub pasztecikiem
- Flaczki wołowe
- Gulasz wieprzowy z grzybami

* Dodatkowa przekąska gorąca lub zupa z kociołka - **25 zł**



Napoje:

- Kawa i herbata z dodatkami _bez ograniczeń
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy _bez ograniczeń
- Woda mineralna _bez ograniczeń
- Cola, fanta, sprite _ bez ograniczeń

Proponowane alkohole:

- Nalewki
- Śliwowica
- Piwo z keg'a
Piwa butelkowe - Browar 100mostów
Oraz piwa kraftowe z najlepszych polskich browarów na aż 15 kranach
- Karta win - w tym także bezalkoholowych
- Wódka – Biały Bocian ; Absolut

Informacje dodatkowe

Opłata za najmłodszych gości:

- Do lat 3 – gratis

Serwis Twojego alkoholu:

- Chętnie podamy alkohol dostarczony przez Państwa w ramach opłaty, która zawiera:
- schłodzenie / lód do drinków / zapewnienie odpowiedniego szkła oraz koncesji.
- 25 zł za każdą otwartą butelkę do 0,7 litra pojemności (wino/wódka/pozostałe)
- 5 zł (piwo do 0,5 l)

Twój tort, ciasta i owoce serwujemy bez dodatkowej opłaty

- Ciasta – bardzo prosimy o ograniczenie ilości
- Owoce – bardzo prosimy o ograniczenie ilości