



OFERTA

1. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / napoje zimne i gorące bez ograniczeń
Szacowany czas przyjęcia ok 4 h – **145 zł** / osoba
2. Zupa / obiad serwowany / napoje zimne i gorące bez ograniczeń
Szacowany czas przyjęcia ok 4 h – **135 zł** / osoba
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
Szacowany czas przyjęcia ok 8 h - **210 zł** / osoba
4. Zupa / obiad serwowany / przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca /
napoje zimne i gorące bez ograniczeń
Szacowany czas przyjęcia ok 8 h – **195 zł** / osoba
5. Przekąska gorąca / przekąski zimne – 8 do wyboru / napoje zimne i gorące bez
ograniczeń
Szacowany czas przyjęcia ok 7 h - **155 zł** (minimalna ilość osób to 20)

Kontakt:

Tel: +48 570 044 033 / 570 066 033

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

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



MENU

Zupy:

- Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- Krem z buraka z twarogiem wędzonym i prażonymi pestkami dyni
- Krem z białych polskich warzyw (vege) z prażonymi pestkami słonecznika i oliwą ziołową
- Krem grzybowy z kładzionymi kluskami ziołowymi i świeżym tymiankiem
- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką
- Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką

Mięsa do dania głównego:

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Schab saute z polską brzoskwinią i serem kamiennogórskim
- Biała kielbasa w sosie chrzanowym
- Żeberka w sosie pieczeniowym
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i kozim serem podawana w asyście sosu tymiankowego
- Dorsz panierowany
- Pieczone kacze udka w sosie wiśniowym

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/ z kapustą i pieczarką
- Grillowany stek z selera, grillowany pomidor, sos z zielonego pieprzu i mini sałatka
- Papryka faszerowana ryżem i warzywami podawana na sosie pomidorowym (min. 5 porcji)



Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:

- Nuggetsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie /Pierogi z owocami
- Kopytka smażone na maśle z miodem z dodatkiem twarogu oraz owocami sezonowymi i miętą
- Mini pulpeciki wieprzowo-drobiowe w sosie pomidorowym z makaronem

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree
- Kluski śląskie naszego wyrobu
- Kopytka naszego wyrobu

Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem)
- Kapusta zasmażana
- Warzywa gotowane na parze polane masłem ziołowym z dodatkiem prażonych płatków migdałów
- Marchewka baby glazurowana z miodem z dodatkiem imbiru

Przekąski zimne

- **Deska mięs przygotowywanych przez restaurację**

Liczona jako trzy przekąski

250 g / Karkówka pieczona w czosnku / boczek wędzony w naszej wędzarni/schab ze śliwką / pasztet Szefa

- **Wiejska decha**

Liczona jako trzy przekąski

- 300 g / Krucha kiełbasa krojona w plastry / smalczyk z dodatkiem mięsa i ziół/ ogórki kiszone / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła

- **Sery polskie**

Liczona jako trzy przekąski

200 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane owocami z dodatkiem orzechów i krakersów



Przekąski

- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- Pikantny śledź z chili i szalotką
- Vol au vent z musiem z suszonych pomidorów i kozim serem
- Pajdki ze smalcem i ogórkiem kiszonym
- Mini ptyś z musiem cytrynowym i wędzonym na zimno pstrągiem
- Łódeczki z cykorii z serem kamiennogórskim, orzechem włoskim i gruszką
- Tymbaliki drobiowe
- Mini croissanty

Szynka dojrzewająca/ twarożek/ rukola

Wędzony pstrąg/ twarożek ziołowy/ sałata rzymska

Wędzony boczek/ sałata rzymska/ pomidor/ polskie pesto

Sałatki w pucharkach

- Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, cebulą czerwoną i borówką z pestkami dyni
- Sałatka z wędzonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi i avocado
- Sałatka jarzynowa

Dodatkowo proponujemy:

- Tatar wołowy na bagietce, siekany ogórek, cebulka - 4 szt. / 28 zł
- Tatar wołowy podany klasycznie / żółtko / siekany ogórek / cebulka / pieczywo – 28 zł / porcja 120 g

Pieczywo

- Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim

Desery:

Kliknij po ofertę pracowni cukierniczej Duży Pokój [cuki](#)





Przekąski gorące serwowane w trakcie przyjęcia:

- Strogonoff
- Potrawka z indyka z jabłkami i pieczarkami
- Barszczyk z 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 kega

Oraz piwa kraftowe z najlepszych polskich browarów na 15 kranach

- Karta win - w tym także bezalkoholowych
- Wódka – Biały Bocian ; Absolut

Informacje dodatkowe

Opłata za najmłodszych gości:

- Do lat 3 – gratis
- Do lat 7 – 70 %