



OFERTA DLA FIRM

1. Zupa / 3 rodzaje mięsa w formie biesiady / 4 dodatki warzywne i skrobiowe
130 zł / osoba
2. Zupa / Danie serwowane
90 zł / osoba
3. Zupa / 3 rodzaje mięsa w formie biesiady / 4 dodatki warzywne i skrobiowe
przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca
220 zł / osoba
4. Zupa / Danie serwowane / przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca
199 zł / osoba
5. Przekąska gorąca / przekąski zimne – 8 do wyboru
80 zł (minimalna ilość osób to 20)
6. Open Bar
 - A) Short Open Bar bez ograniczeń _ 159 zł
 - B) Super Short Bar bez ograniczeń _ 99 zł
 - C) Napoje zimne i gorące bez ograniczeń _ 49 zł
 - D) Alkohol zamawiany u kelnera wg skróconej karty – do ustalonego budżetu
7. Przekąski zimne – wybierz 6 – 55 zł lub 12 - 80 zł / osoba
8. Danie lub zupa z kociołka - 29 zł / porcja
9. Dania główne ze stałej karty menu i alkohole zamawiane „na opaskę” przy barze
Budżet - do ustalonego limitu

Kontakt:

Tel: +48 732 900 072 / 570 044 033

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

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



MENU

Zupy serwowane do stołu lub na bufecie szwedzkim

- 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
- Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką
- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką

Mięsa do dania głównego podane do stołu w formie biesiady lub na bufecie szwedzkim

- Schab sauté z polską brzoskwinią i serem kamiennogórskim
- Karkówka z gara w naturalnym sosie
- Biała kielbasa w sosie chrzanowym
- Mięso golonki
- Żeberka duszone w piwie i jarzynach
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i kozim serem podana w asyście sosu tymiankowego
- Dorsz panierowany
- Pieczone kacze udka na sosie wiśniowym
- Policzki wieprzowe w sosie własnym

Klasyczne:

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana

Dania wegetariańskie i mączne:

- Smażony polski ser Radamer podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze (minimum 5 porcji)
- Pierogi ruskie / ze szpinakiem / zbójnickie / z mięsem
- Grillowany stek z selera, grillowany pomidor, sos z zielonego pieprzu i mini sałatka
- Papryka faszerowana ryżem i warzywami podana na sosie pomidorowym (minimum 5 porcji)



Dodatki:

- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki gotowane okraszone masłem i koperkiem
- Kluski śląskie naszego wyrobu
- Kopytka naszego wyrobu
- Chrzan / Ćwikła
- Sos pieczeniowy

Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (sezonowo)
- Kapusta zasmażana
- Warzywa gotowane na parze polane masłem z dodatkiem prażonych płatków migdałów
- Marchewka glazurowana miodem z masłem

Przekąski zimne podane w stoły lub na bufecie szwedzkim

• Deska mięs przygotowywanych przez restaurację

Liczona jako trzy przekąski

250 g / Karkówka pieczona w czosnku / rolada z boczku / rolada drobiowa ze szpinakiem / pasztet Szefa

• Wiejska decha

Liczona jako trzy przekąski

- 300 g / Krucha kiełbasa krojona w plastry / smalczyk z dodatkiem mięsa i ziół / ogórki kiszane / 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

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

Dodatkowo proponujemy:

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

Pieczyno

- Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim

Desery:

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

Przekąski gorące:

- Strogonoff
- Potrawka z indyka z jabłkami i pieczarkami
- Barszczyk z pasztecikiem
- Flaczki wołowe
- Gulasz wieprzowy z grzybami

* Dodatkowa przekąska gorąca lub zupa z kociołka - 29 zł

Napoje:

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



Dostępne alkohole:

- Nalewki w wielu smakach
- Śliwowica 50 % / 70 %
- Polskie piwa rzemieślnicze z najlepszych browarów w na wielu kranach
- Piwa butelkowe
- Karta win - w tym także bezalkoholowych
- Kolorowe alkohole / Likieri / Koktajle

Short bar menu – open bar bez ograniczeń

- Jack&coke / Cuba Libre / Gin&Tonic / JagerBomba / Aperol spritz / Hugo sprite / serniczek / nalewka malinowa / nalewka truskawkowa
- Kieliszek wina (białe lub czerwone)
- Wódka Absolut 0,5L i Bocian
- Piwa z kranu - pils / ipa / pszenica
- Piwa butelkowe – ipa bezalkoholowa
- Woda / soki jabłkowy i pomarańczowy / napoje gazowane / kawa / herbata

Super Short bar menu – open bar bez ograniczeń

- Wódka Absolut
- Wino (białe lub czerwone) + prosecco
- Piwa z kranu - pils / pszenica
- Woda / soki jabłkowy i pomarańczowy / napoje gazowane / kawa / herbata