



ХАЧО
и
ПУРИ

Банкетное
МЕНЮ



ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

2000Р/персона

Итого: 1130 г на персону

САЛАТЫ

2 позиции на выбор по 100 г

Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

Салат по-аджарски

(салат из огурцов с заправкой на основе грецкого ореха и сливочного сыра рикотта, винного уксуса)

Капрезе по-восточному

(свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшаются базиликом и поливаются соусом наршараб)

Салат с баклажанами и сыром фета

(запеченный в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками сыра фета заправляются ореховой заправкой)

**ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ
ЛАВАШ** 100 г

Салат восточный с языком

(язык говяжий с шампиньонами, помидорами, солеными огурцами и зеленью)

Салат цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом а-ля Цезарь)

ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г

Хачапури по-имеретински

(закрытая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром имеретинский)

Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

Кубдари Сванети

(традиционное грузинское блюдо региона Сванетия круглой формы с начинкой из говядины и свинины в сочетании с грузинскими специями, острым перцем и душистой кинзой)

Мини хачапури по-аджарски

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в печи в форме «лодочки», подаётся с яйцом и кусочками сливочного масла)

Мини хачапури на шампуре

(лепешка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60 г

- Пхали и надуги ассорти
2 позиции на выбор по 30 г
- Пхали со свеклой
 - Пхали с фасолью
 - Пхали с баклажаном
 - Пхали со шпинатом
 - Баклажан надуги

- Овощное ассорти
3 позиции на выбор по 20 г
- Огурец свежий
 - Помидоры
 - Редис красный
 - Перец болгарский

- Ассорти солений
3 позиции на выбор по 20 г
- Цветная капуста по-гурийски

- (цветная капуста, маринованная свеклой, чили-перцем, чесноком, свежей зеленью и специями)
- Солёные огурцы
 - Солёные помидоры
 - Солёный чеснок

- Сырное ассорти
3 позиции на выбор по 20 г
- Сыр Сулугуни солёный
 - Сыр Имеретинский
 - Сыр косичка
 - Сыр Сулугуни копчёный

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г
1 на выбор либо 50/50

Хинкали с говядиной с соусом мацони
(с сочным и пряным фаршем из говядины и специй)

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони
(с сочным и пряным фаршем из баранины с говядиной, перцем чили, репчатым луком, петрушкой, кинзой, солью и черным молотым перцем)

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони
(с сочным и пряным фаршем из свинины с говядиной и специй)

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
порционно / общее блюдо
1 на выбор либо 50/50 (250г)

- Люля-кебаб из цыпленка
- Люля-кебаб из баранины
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины

ГАРНИРЫ 1 на выбор / 50/50
порционно / общее блюдо (100 г)

- Картофель по-домашнему (картофель в кожуре, обжаренный на сливочном масле с добавлением чеснока и зеленого лука)
- Картофельное пюре
- Свежие овощи



ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

2500₽ / персону

Итого: 1230 г на персону

САЛАТЫ

3 позиции на выбор по 100 г

Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

Салат по-аджарски

(салат из огурцов с заправкой на основе грецкого ореха и сливочного сыра рикотта, винного уксуса)

Капрезе по-восточному

(свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшаются базиликом и поливаются соусом наршараб)

Салат с баклажанами и сыром фета

(запеченный в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками сыра фета заправляются ореховой заправкой)

Салат по-аджарски с форелью

(салат на основе форели слабой соли, свежих огурцов, сыра и орехового соуса)

**ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ
ЛАВАШ 100 г**

Салат восточный с языком

(язык говяжий с шампиньонами, помидорами, солеными огурцами и зеленью)

Салат цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом а-ля Цезарь)

ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г



Хачапури по-имеретински

(закрытая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром имеретинский)

Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

Кубдари Сванети

(традиционная грузинское блюдо региона Сванетия круглой формы с начинкой из говядины и свинины в сочетании с грузинскими специями, острым перцем и душистой кинзой)

Мини хачапури по-аджарски

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в духовке в форме «лодочки», подаётся с яйцом и кусочками сливочного масла)

Мини хачапури на шампуре

(лепешка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4 вида ассорти по 60 г

Пхали и надуги ассорти

2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Пхали с фасолью
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом
- Баклажан надуги

Овощное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Огурец свежий
- Помидоры
- Редис красный
- Перец болгарский

Ассорти солений

3 позиции на выбор по 20 г

Цветная капуста по-гурийски

(цветная капуста, маринованная свеклой, чили-перцем, чесноком, свежей зеленью и специями)

- Солёные огурцы
- Солёные помидоры
- Солёный чеснок
- Патиссоны

Сырное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Сыр Сулугуни солёный
- Сыр Имеретинский
- Сыр косичка
- Сыр Сулугуни копчёный
- Сыр Бри

Мясное ассорти

3 позиции на выбор по 20 г

- Ветчина из индейки
- Свинина холодного копчения
- Язык отварной

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г

1 на выбор либо 50/50



Хинкали с говядиной с соусом мацони

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

Шампиньоны, запеченные с сыром

Аджапсанда

(припущенные с томатной пастой баклажаны, репчатый лук, стручковая фасоль, болгарский перец и помидоры с грузинскими специями, чесноком и зеленью)

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо

1 на выбор либо 50/50 (250 г)

- Люля-кебаб из цыпленка
- Люля-кебаб из баранины
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины
- Утиная ножка с соусом чахохбили
- Филе судака со шпинатом

ГАРНИРЫ 1 на выбор / 50/50 порционно / общее блюдо (100 г)

- Картофель по-домашнему
- Картофельное пюре
- Свежие овощи
- Овощи на гриле
- Шампиньоны на мангале



ГРУЗИНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

3000Р/ персону

Итого: 1290 г на персону

САЛАТЫ

3 позиции на выбор по 100 г

Салат Грузинский

(свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука)

Салат по-аджарски

(салат из огурцов с заправкой на основе грецкого ореха и сливочного сыра рикотта, винного уксуса)

Капрезе по-восточному

(свежие томаты с сыром сулугуни, нарезанные слайсами, подаются с соусом песто «по-грузински», при подаче украшается базиликом и поливается соусом наршараб)

Салат с баклажанами и сыром фета
(запеченный в духовке с грузинскими специями баклажан, дольки свежих томатов с кусочками сыра фета, заправляются ореховой заправкой)

Салат восточный с языком

(язык говяжий с шампиньонами, помидорами, солеными огурцами и зеленью)

Салат по-аджарски с форелью

(салат на основе форели слабой соли, свежих огурцов, сыра и орехового соуса)

**ХЛЕБ ГРУЗИНСКИЙ
ЛАВАШ 100 г**

Салат с помидорами и страчателлой
(салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью и сыром страчателлой)

Салат с говядиной

(сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов, грузинских специй с майонезом и зеленью)

Салат цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберга со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом а-ля Цезарь)

ВЫПЕЧКА

1 на выбор по 120 г



Хачапури по-имеретински

(закрытая, круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром имеретинский)

Хачапури по-мегрельски

(круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни)

Кубдари Сванети

(традиционное грузинское блюдо региона Сванетия круглой формы с начинкой из говядины и свинины в сочетании с грузинскими специями, острым перцем и душистой кинзой)

Мини хачапури по-аджарски

(лепёшка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в печи в форме «лодочки», подаётся с яйцом и кусочками сливочного масла)

Мини хачапури на шампуре

(лепешка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре)

Хачапури Карталиния

(авторский хачапури, в нём традиционные сыры, а также бастурма, джонджоли, томаты, кинза и сыр надуги)

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

5 видов ассорти по 60 г

Пхали и надуги ассорти
2 позиции на выбор по 30 г

- Пхали со свеклой
- Пхали с фасолью
- Пхали с баклажаном
- Пхали со шпинатом
- Баклажан надуги
- Форель надуги

Овощное ассорти
3 позиции на выбор по 20 г

- Огурец свежий
- Помидоры
- Редис красный
- Перец болгарский

Ассорти солений
3 позиции на выбор по 20 г

- Цветная капуста по-гурийски (цветная капуста, маринованная свеклой, чили-перцем, чесноком, свежей зеленью и специями)
- Соленые огурцы
- Соленые помидоры
- Соленый чеснок
- Патиссоны
- Джонджоли

Сырное ассорти
3 позиции на выбор по 20 г

- Сыр Сулугуни солёный
- Сыр Имеретинский
- Сыр косичка
- Сыр Сулугуни копчёный
- Сыр Бри
- Сыр дор блю

Мясное ассорти
3 позиции на выбор по 20 г

- Ветчина из индейки
- Свинина холодного копчения
- Язык отварной
- Суджук
- Бастурма из говядины

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

в общее блюдо 120 г
1 на выбор либо 50/50

Хинкали с говядиной с соусом мацони

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

Шампиньоны, запеченные с сыром

Аджапсанда

Долма с бараниной

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

порционно / общее блюдо
1 на выбор либо 50/50 (250 г)

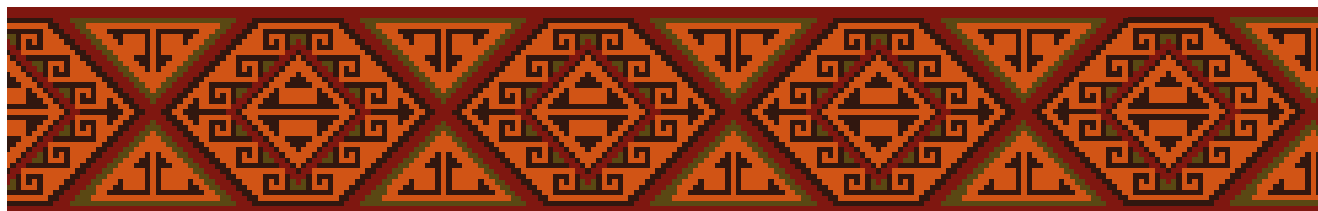
- Люля-кебаб из цыпленка
- Люля-кебаб из баранины
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины
- Утиная ножка с соусом чахобили
- Филе судака со шпинатом
- Шашлык из баранины

ГАРНИРЫ 1 на выбор / 50/50
порционно / общее блюдо (100 г)

- Картофель по-домашнему
- Картофельное пюре
- Свежие овощи
- Шампиньоны на мангале
- Овощи на гриле



**СПЕЦ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**
от шеф-повара



Фруктовая тарелка
(ассорти сезонных фруктов)



1470 Р
1500 г

Рыбное ассорти
(дуэт из масляной рыбы холодного копчения и форели слабой соли)



2500 Р
600 г

**Баранья нога,
запеченная с травами**
(запеченная баранья нога,
маринованная в душистых травах
и специях)



6500 Р
2250 г

Ассорти шашлыков
(шашлык из куриного бедра,
шашлык из свинины, шашлык
из баранины, цукини, баклажан,
картофель, болгарский перец,
подаётся в садже с лавашом)



2600 Р
1670 г

Банкетные торты

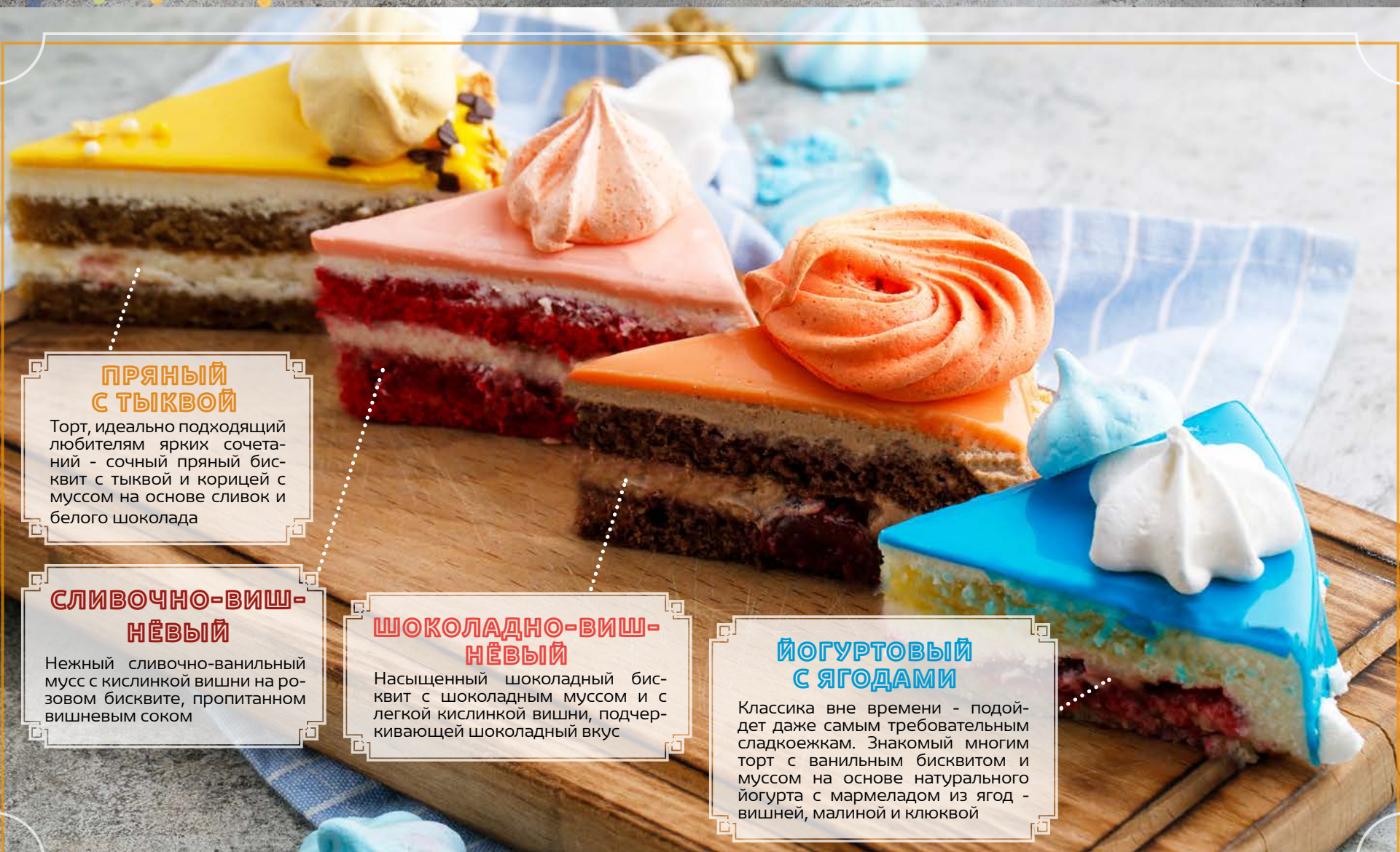
Торт от 1,5 кг по предзаказу
за 3 дня до мероприятия
от **900Р** и 500г

**ОФОРМИТЕ
ПРЕДЗАКАЗ**

на целый банкетный
торт на праздник!



**ВКУСНЫЕ
НАТУРАЛЬНЫЕ
НАЧИНКИ**



ПРЯНЫЙ С ТЫКВОЙ

Торт, идеально подходящий любителям ярких сочетаний - сочный пряный бисквит с тыквой и корицей с муссом на основе сливок и белого шоколада

СЛИВОЧНО-ВИШ- НЁВЫЙ

Нежный сливочно-ванильный мусс с кислинкой вишни на розовом бисквите, пропитанном вишневым соком

ШОКОЛАДНО-ВИШ- НЁВЫЙ

Насыщенный шоколадный бисквит с шоколадным муссом и с легкой кислинкой вишни, подчеркивающей шоколадный вкус




ЙОГУРТОВЫЙ С ЯГОДАМИ

Классика вне времени - подойдет даже самым требовательным сладкоежкам. Знакомый многим торт с ванильным бисквитом и муссом на основе натурального йогурта с мармеладом из ягод - вишней, малиной и клюквой



MKS
management
company

 **ХАЧО**
и
ПУРИ

 hachopuri.ru
 [hachopuri](#)
 [hachopuri_spb](#)