



Банкетное меню

Грузинское застолье

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Без горячего

2 500 Р / персону

Общий выход блюд на персону: 1020 г

Салаты

3 вида для всех 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 цезарь с креветками

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

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 теплым баклажаном

обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком

говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Холодные закуски

4 вида ассорти по 60/80 г
без выбора

Пхали со свёклой и со шпинатом

свёкла, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка.

Овощное ассорти

огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный.

Ассорти рулетиков из баклажанов

баклажаны с двумя видами начинок: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой.

Сырное ассорти

сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копчёный.

Горячие закуски

2 хинкали по 120 г или 1 закуска 120 г
на персону по Вашему выбору

Хинкали с говядиной с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром

шампиньоны, запеченные под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобio с гурийской капустой

томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями фасоль, украшенная перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.

Выпечка

1 или 2 вида на выбор
по 120/150/170 г

Хачапури по-имеретински

хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски

хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи.

Кубдари Сванети

пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

Мини-хачапури по-аджарски

хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре

хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хачапури со шпинатом

хачапури с начинкой из шпината и сыра.

Хлеб 50 г

Грузинский лаваш

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 1

3 000 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1 230 г

Салаты

2 вида для всех 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.

Теплый салат на мангале с цыпленком

салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой.

Цезарь по-восточному

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат с теплым баклажаном

обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком

говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Холодные закуски

4 вида ассорти по 60 г без выбора

Пхали со свеклой и с баклажаном
свёкла, баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка.

Овощное ассорти

огурец свежий, помидор, перец болгарский.

Ассорти солений

цветная капуста по-гурийски, солёный огурец, солёный помидор

Сырное ассорти

сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копчёный

Горячие закуски

2 хинкали по 120 г на персону по Вашему выбору

Хинкали с говядиной и соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями

Выпечка

1 или 2 вида на выбор по 120/150 г

Хачапури по-имеретински

хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски

хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи.

Кубдари Сванети

пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

Мини-хачапури по-аджарски

хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре

хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хлеб

Грузинский лаваш 50 г

Горячие блюда

порционно / общее блюдо «в стол»
1 или 2 вида для всех по 250/260 г на выбор

Щучьи котлеты

котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Люля-кебаб из цыпленка

из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра

нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки

нежное мясо филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины

сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Гарниры без выбора по 100 г

Картофель запеченный

запеченный картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 2

3 500 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1380 г

Салаты

3 вида для всех 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 цезарь с креветками

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

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 теплым баклажаном

обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком

говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Холодные закуски

4 вида ассорти по 60/80 г без выбора

Пхали со свёклой и со шпинатом
свёкла, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка.

Овощное ассорти

огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный.

Ассорти рулетиков из баклажанов

баклажаны с двумя видами начинок: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой.

Сырное ассорти

сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копчёный.

Горячие закуски

2 хинкали по 120 г или 1 закуска 120 г на персону по Вашему выбору

Хинкали с говядиной с соусом мацони
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони

с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони

с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром
шампиньоны, запеченные под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой

томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями фасоль, украшенная перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.

Выпечка

1 или 2 вида на выбор по 120/150/170 г

Хачапури по-имеретински

хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски

хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи.

Кубдари Сванети

пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

Мини-хачапури по-аджарски

хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре

хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хачапури со шпинатом

хачапури с начинкой из шпината и сыра

Хлеб 50 г

Грузинский лаваш

Горячие блюда

порционно / общее блюдо «в стол»
1 или 2 вида для всех по 250/260 г на выбор

Щучьи котлеты

котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Люля-кебаб из цыпленка

из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра

нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки

нежное мясо филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины

сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Гарниры

1 или 2 вида на выбор по 100 г

Картофель запеченный

запеченный картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

Овощи на гриле

ломтики баклажана, болгарского перца и цукини, обжаренные на гриле с ароматными грузинскими специями

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 3

4 500 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1520 г

Салаты

3 вида для всех 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 цезарь с креветками

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

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 теплым баклажаном

обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком

говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Салат с помидорами и страчателлой

салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью и сыром страчателла.

Салат с говядиной

сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом.

Холодные закуски

6 видов ассорти по 60/80 г без выбора

Пхали ассорти

свёкла, сладкий перец, баклажан, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

Овощное ассорти

огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный.

Ассорти солений

цветная капуста по-гурийски, соленые огурцы, соленые помидоры

Ассорти рулетиков из баклажанов

баклажаны с двумя видами начинок: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой.

Сырное ассорти

сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копчёный.

Мясное ассорти

подкопченная утиная грудка, суджук из говядины, язык отварной.

Горячие закуски

2 хинкали по 120 г или 1 закуска 120 г на персону по Вашему выбору

Хинкали с говядиной с соусом мацони с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром шампиньоны, запеченные под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями фасоль, украшенная перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.

Долма с бараниной блюдо из баранины и говядины с грузинскими специями в виноградных листьях.

Выпечка

1 или 2 вида на выбор по 120/150/170 г

Хачапури по-имеретински

хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски

хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи.

Кубдари Сванети

пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

Мини-хачапури по-аджарски

хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре

хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хачапури со шпинатом

хачапури с начинкой из шпината и сыра.

Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю

хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулугуни и дорблю.

Хлеб 50 г

Грузинский лаваш

Гарниры

1 или 2 вида на выбор по 100 г

Картофель запеченный

запеченный картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

Овощи на гриле

ломтики баклажана, болгарского перца и цуккини, обжаренные на гриле с ароматными грузинскими специями.

Шампиньоны на гриле

сочные и ароматные слегка маринованные грибы, приготовленные на гриле.

Горячие блюда

порционно / общее блюдо «в стол»
1 или 2 вида для всех по 160/260 г на выбор

Щуцы котлеты

котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Кальмар на гриле с подкопченными томатами

ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопченными томатами

Чахохбили с креветками

золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй

Люля-кебаб из цыпленка

из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра

нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки

нежное мясо филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины

сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Шашлык из креветок

креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью.

Люля-кебаб из говядины

из сочного говяжьего фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком

Люля-кебаб из баранины

из сочного фарша из баранины с грузинскими ароматными специями и репчатым луком

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 4

5 900 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1670г

Салаты

3 вида для всех 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 цезарь с креветками

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному

листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запеченным в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

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 теплым баклажаном

обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком

говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Салат с помидорами и страчателлой

салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью и сыром страчателла.

Салат с говядиной

сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом.

Салат с креветками и авокадо

легкий салат с креветками и авокадо в сочетании со спелыми томатами, пряной руколой и кисло-сладкой заправкой из меда и сока лайма.

Теплый салат на мангале с цыпленком

салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой.

Салат с уткой, баклажанами и авокадо

салат с утиной грудкой, теплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами с фирменной заправкой с добавлением сладкого чили.

Холодные закуски

6 видов ассорти по 60/80 г без выбора

Пхали ассорти

свёкла, сладкий перец, баклажан, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

Ассорти рулетиков из баклажанов надуги

рулетики из баклажанов с двумя начинками: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой

Овощное ассорти

огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный

Ассорти солений

цветная капуста по-гурийски, солёные огурцы, солёные помидоры, патиссоны

Сырное ассорти

сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копченый, сыр косичка, сыр бри и дорблю

Мясное ассорти

шейка копца, язык отварной, суджук, бастурма из говядины

Тёплые закуски

2 хинкали по 120 г или 1 закуска 120 г на персону по Вашему выбору

Хинкали с говядиной с соусом мацони с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром шампиньоны, запечённые под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой томленая с луком, чесноком, перцем чили и специями фасоль, украшенная перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.

Долма с бараниной маринованные виноградные листья, в которые завернут фарш из баранины и говядины с рисом, луком и свежей зеленью.

Выпечка

1 или 2 вида на выбор по 120/150/170 г

Хачапури по-имеретински

закрытая круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром.

Хачапури по-мегрельски

круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни.

Кубдари Сванети

традиционное 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

цветная капуста из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в печи в форме «лодочки», подается 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 «Мсхали» с сыром дорблю

хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулугуни и дорблю.

Хачапури со шпинатом

хачапури с начинкой из шпината и сыра.

Хлеб 50 г

Грузинский лаваш

Фруктовая тарелка

Фрукты 100 г ананас, груша, виноград, апельсин, грейпфрут, яблоки, гранат

Безалкогольные напитки

Морс 200 мл

Алкогольные напитки

1 или 2 вида на выбор

Российское шампанское 125 мл

Чача «Легенда Гудаури» серебро 40 мл

Тёплые блюда

порционно / общее блюдо «в стол» 1 или 2 вида для всех по 160/260 г на выбор

Щучьи котлеты

котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Кальмар на гриле с подкопченными томатами

ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопченными томатами

Чахохбили с креветками

золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимой миксы грузинских специй

Люля-кебаб из цыпленка

из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра

нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки

нежное филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины

сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Шашлык из креветок

креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью.

Люля-кебаб из говядины

из сочного говяжьего фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Люля-кебаб из баранины

из сочного фарша из баранины с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Тартиры

1 или 2 вида на выбор по 100 г

Картофель запечённый

запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком

Овоцы на гриле

ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями

Шампиньоны на гриле

сочные и ароматные слегка маринованные грибы, приготовленные на гриле



ВАРИАНТЫ НАКРЫТИЙ



ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ

Предложение 1

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| 750 Р | |
| 3 КАНАПЕ НА ВЫБОР | ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА |
| по 25 г | 100 г |

175 г на человека

Предложение 2

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| 850 Р | |
| 4 КАНАПЕ НА ВЫБОР | ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА |
| по 25 г | 100 г |

200 г на человека

Предложение 3

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| 950 Р | |
| 5 КАНАПЕ НА ВЫБОР | ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА |
| по 25 г | 100 г |

225 г на человека

КАНАПЕ МЯСНЫЕ

Паштет из утки на багете
 Парма с вялеными томатами на багете
 Мусс из говяжьего языка с хреном на крутоне
 Ростбиф из говядины с жемчужным луком
 Буженина из свинины с огуречным соусом
 Мусс из буженины со слайсом огурца на багете

КАНАПЕ РЫБНЫЕ

Тигровая креветка с тартаром из овощей
 Рулет из огурца с авокадо и креветками
 Лосось с авокадо и творожным сыром на багете
 Креветки с авокадо и творожным сыром на багете
 Лосось с сыром надуги и руколой

КАНАПЕ ОВОЩНЫЕ

Песто по-грузински на крутоне
 Луковый мармелад на багете
 Оливковый тапеннад на багете
 Пхали со свеклой на крутоне
 Баклажаны с грецким орехом
 Баклажаны с сыром надуги и мятой
 Пхали со шпинатом
 Пхали с болгарским перцем
 Сыр бри с виноградом
 Свекла с сырным кремом

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Сезонные фрукты и ягоды



Акции на банкеты



Корпоратив

При предварительном заказе от **30 000 руб.** в подарок сертификат на **2 000 руб.**

При предварительном заказе от **50 000 руб.** в подарок сертификат на **3 000 руб.**

При предварительном заказе от **70 000 руб.** в подарок сертификат на **5 000 руб.**



День рождения

Десерт в подарок при заказе от **1500 руб.** на персону.

Скидка 20% на бутылочный алкоголь в предварительном заказе при выборе банкетного меню.

При предварительном заказе от **30 000 руб.** в подарок сертификат на **2 000 руб.**

При предварительном заказе от **50 000 руб.** в подарок сертификат на **3 000 руб.**

При предварительном заказе от **70 000 руб.** в подарок сертификат на **5 000 руб.**



Свадьба

При предварительном заказе на сумму не менее **15 000 руб.** (включая меню, напитки)

На свадьбу молодоженам дарим сертификат на **3 000 руб.**

(использовать можно через год на годовщину свадьбы)



Дополнительные УСЛУГИ

- Ведущий мероприятий
- Диджей, звуковое и световое сопровождение
- Шоу-программы
- Грузинская тематическая программа с тамадой
- Фотограф и видеограф
- Кавер-группы
- Грузинский вокал
- Поющие и танцующие официанты
- Грузинские танцы с мастер-классом по лизгинке
- Декорирование зала и столов
- Организация фотозоны
- Кулинарные и творческие мастер-классы
- Винная дегустация
- Винное или коктейльное казино
- Программы для детей
- Праздники по индивидуальному сценарию

ДЕТСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Детская анимация
- Химическое шоу
- Кристо и Тесла шоу
- Мыльное шоу
- Кукольные спектакли
- Активные программы
- Фокусы и микромагия
- Кулинарные мастер-классы
- Творческие мастер-классы
- Настольные игры
- Праздники по индивидуальному сценарию





До встречи в ресторанах!

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77

Левашовский пр., д. 13А | ул. Алтайская, д. 12 | Лиговский пр., д. 29 | Загородный пр., д. 13 | Европейский пр., д. 8 | г. Всеволожск, Колтушское шоссе, 53

 hachoipuri.ru  hachoipuri

Является рекламным буклетом. За подробной информацией обращайтесь к менеджеру. Все цены указаны в рублях.