ХАЧО и ПУРИ

Банкетное меню

Грузинское застолье

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Без горячего

2 500 ₽ / персона

Общий выход блюд на персону: **1020 г**

Салаты
3 вида для всех на выбор

Салат Грузинский *100 г*
свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука.

Салат цезарь с креветками *100 г*
листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному *100 г*
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 *100 г*
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 *100 г*
обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком *100 г*
говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Холодные закуски
4 вида ассорти
без выбора

Пхали со свёклой и со шпинатом *60 г*
свёкла, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка.

Овощное ассорти *80 г*
огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный.

Ассорти рулетиков из баклажанов *60 г*
баклажаны с двумя видами начинок: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой.

Сырное ассорти *60 г*
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 *240 г*
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *240 г*
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром *120 г*
шампиньоны, запеченные под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой *120 г*
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

Хачапури по-имеретински *150 г*
хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски *170 г*
хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи .

Кубдари Сванети *120 г*
пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой .

Мини-хачапури по-аджарски *120 г*
хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре *120 г*
хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хачапури со шпинатом *120 г*
хачапури с начинкой из шпината и сыра.

Хлеб

Грузинский лаваш *50 г*



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 1

3 000 ₽ / персона

Общий выход блюд на персону: **1 230 г**

Салаты
2 вида для всех на выбор

Салат Грузинский *100 г*
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 *100 г*
салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой.

Цезарь по-восточному *100 г*
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 *100 г*
обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком *100 г*
говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Холодные закуски
4 вида ассорти без выбора

Пхали со свеклой и с баклажаном *60 г*
свёкла, баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка.

Овощное ассорти *60 г*
огурец свежий, помидор, перец болгарский.

Ассорти солений *60 г*
цветная капуста по-гурийски, солёный огурец, солёный помидор

Сырное ассорти *60 г*
сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копчёный

Горячие закуски
2 хинкали по 120 г на персону по Вашему выбору

Хинкали с говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *240 г*
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями

Выпечка
1 или 2 вида на выбор

Хачапури по-имеретински *150 г*
хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски *170 г*
хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи .

Кубдари Сванети *120 г*
пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой .

Мини-хачапури по-аджарски *120 г*
хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре *120 г*
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 на выбор

Щучьи котлеты *260 г*
котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Люля-кебаб из цыпленка *260 г*
из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра *260 г*
нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки *260 г*
нежное мясо филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины *260 г*
сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Гарниры без выбора

Картофель запеченный *100 г*
запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 2

3 500 ₽ / персона

Общий выход блюд на персону: **1380 г**

Салаты
3 вида для всех на выбор

Салат Грузинский *100 г*
свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука.

Салат цезарь с креветками *100 г*
листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному *100 г*
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 *100 г*
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 *100 г*
обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком *100 г*
говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Холодные закуски
4 вида ассорти по без выбора

Пхали со свёклой и со шпинатом *60 г*
свёкла, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка.

Овощное ассорти *80 г*
огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный.

Ассорти рулетиков из баклажанов *80 г*
баклажаны с двумя видами начинок: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой.

Сырное ассорти *60 г*
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 *240 г*
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *240 г*
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром *120 г*
шампиньоны, запеченные под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой *120 г*
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

Хачапури по-имеретински *150 г*
хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски *170 г*
хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи.

Кубдари Сванети *120 г*
пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой.

Мини-хачапури по-аджарски *120 г*
хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре *120 г*
хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хачапури со шпинатом *120 г*
хачапури с начинкой из шпината и сыра

Хлеб

Грузинский лаваш *50 г*

Горячие блюда
порционно / общее блюдо «в стол»
1 или 2 вида для всех на выбор

Щучьи котлеты *260 г*
котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Люля-кебаб из цыпленка *260 г*
из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра *260 г*
нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки *260 г*
нежное мясо филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины *260 г*
сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Гарниры
1 или 2 вида на выбор

Картофель запеченный *100 г*
запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

Овощи на гриле *100 г*
ломтики баклажана, болгарского перца и цукини, обжаренные на гриле с ароматными грузинскими специями



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 3

4 500 ₽ / персона

Общий выход блюд на персону: **1520 г**

Салаты
3 вида для всех на выбор

Салат Грузинский *100 г*
свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука.

Салат цезарь с креветками *100 г*
листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному *100 г*
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 *100 г*
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 *100 г*
обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком *100 г*
говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Салат с помидорами и страчателлой *100 г*
салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью и сыром страчателла.

Салат с говядиной *100 г*
сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом.

Холодные закуски
6 видов ассорти без выбора

Пхали ассорти *60 г*
свёкла, сладкий перец, баклажан, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

Овощное ассорти *80 г*
огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный.

Ассорти солений *60 г*
цветная капуста по-гурийски, соленые огурцы, солёные помидоры

Ассорти рулетиков из баклажанов *80 г*
баклажаны с двумя видами начинок: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой.

Сырное ассорти *60 г*
сулугуни солёный, имеретинский сыр, сулугуни копчёный.

Мясное ассорти *60 г*
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 *240 г*
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *240 г*
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром *120 г*
шампиньоны, запеченные под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой *120 г*
томлёная с луком, чесноком, перцем чили и специями фасоль, украшенная перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.

Долма с бараниной *120 г*
блюдо из баранины и говядины с грузинскими специями в виноградных листьях.

Выпечка
1 или 2 вида на выбор

Хачапури по-имеретински *150 г*
хачапури из региона Имеретия с сочной сырной начинкой.

Хачапури по-мегрельски *170 г*
хачапури из региона Мегрелия с сыром внутри и снаружи .

Кубдари Сванети *120 г*
пирог из региона Сванетия с пряной начинкой из говядины и свинины с грузинскими специями, острым перцем и кинзой .

Мини-хачапури по-аджарски *120 г*
хачапури в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом.

Мини-хачапури на шампуре *120 г*
хачапури с большим количеством сыра внутри, запеченный на шампуре в дровяной печи.

Хачапури со шпинатом *120 г*
хачапури с начинкой из шпината и сыра.

Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю *170 г*
хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулугуни и дорблю.

Хлеб

Грузинский лаваш *50 г*

Гарниры
1 или 2 вида на выбор

Картофель запеченный *100 г*
запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком.

Овощи на гриле *100 г*
ломтики баклажана, болгарского перца и цукини, обжаренные на гриле с ароматными грузинскими специями.

Шампиньоны на гриле *100 г*
сочные и ароматные слегка маринованные грибы, приготовленные на гриле.

Горячие блюда
порционно / общее блюдо «в стол»
1 или 2 вида для всех на выбор

Щучьи котлеты *260 г*
котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Кальмар на гриле с подкопчёнными томатами *200 г*
ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопчёнными томатами

Чахохбили с креветками *300 г*
золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй

Люля-кебаб из цыпленка *260 г*
из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра *260 г*
нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки *260 г*
нежное мясо филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины *260 г*
сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Шашлык из креветок *160 г*
креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью.

Люля-кебаб из говядины *240 г*
из сочного говяжьего фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком

Люля-кебаб из баранины *240 г*
из сочного фарша из баранины с грузинскими ароматными специями и репчатым луком



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 4

5 900 ₽ / персона

Общий выход блюд на персону: **1670г**

Салаты
3 вида для всех на выбор

Салат Грузинский *100 г*
свежие огурцы и помидоры, заправленные ароматным маслом с добавлением молотого грецкого ореха, винного уксуса, рубленой зелени и красного лука.

Салат цезарь с креветками *100 г*
листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и обжаренными креветками, подаются с сухариками, копченым сыром сулугуни и соусом Цезарь.

Салат цезарь по-восточному *100 г*
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 *100 г*
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 *100 г*
обжаренный в кляре баклажан в сочетании с сыром фета, спелыми томатами и ореховой заправкой с грузинскими специями.

Салат восточный с языком *100 г*
говяжий язык с обжаренными шампиньонами, помидорами, солеными огурцами, красным луком, зеленью и остро-сладким соусом.

Салат с помидорами и страчателлой *100 г*
салат из помидоров с красным луком, ароматным маслом, рубленой зеленью и сыром страчателла.

Салат с говядиной *100 г*
сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправ-ленный майонезом.

Салат с креветками и авокадо *100 г*
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 *100 г*
салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой.

Салат с уткой, баклажанами и авокадо *100 г*
салат с утиной грудкой, теплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами с фирменной заправкой с добавлением сладкого чили.

Холодные закуски
6 видов ассорти без выбора

Пхали ассорти *60 г*
свёкла, сладкий перец, баклажан, шпинат, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка

Ассорти рулетиков из баклажанов *80 г*
рулетики из баклажанов с двумя начинками: грецкие орехи с чесноком и специями, сыр надуги с мятой

Овощное ассорти *80 г*
огурец свежий, помидор, перец болгарский, редис красный

Ассорти солений *80 г*
цветная капуста по-гурийски, солёные огурцы, солёные помидоры, патиссоны

Сырное ассорти *60 г*
сулугуни соленый, имеретинский сыр, сулугуни копченый, сыр косичка, сыр бри и дорблю

Мясное ассорти *80 г*
шейка коппа, язык отварной, суджук, бастурма из говядины

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

Хинкали с говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями.

Хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями.

Хинкали с говядиной и свининой с соусом мацони *240 г*
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями.

Хинкали с сыром сулугуни с соусом мацони *240 г*
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями.

Шампиньоны, запеченные с сыром *120 г*
шампиньоны, запечённые под сыром и украшенные ароматной зеленью.

Лобио с гурийской капустой *120 г*
томленая с луком, чесноком, перцем чили и специями фасоль, украшенная перьями красного лука, свежей зеленью и цветной капустой по-гурийски.

Долма с бараниной *120 г*
маринованные виноградные листья, в которые завернут фарш из баранины и говядины с рисом, луком и свежей зеленью.

Выпечка
1 или 2 вида на выбор

Хачапури по-имеретински *150 г*
закрытая круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром.

Хачапури по-мегрельски *170 г*
круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни.

Кубдари Сванети *120 г*
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 *120 г*
лепешка из сдобного дрожжевого теста с сыром сулугуни запекается в печи в форме «лодочки», подается с яйцом и кусочками сливочного масла.

Мини-хачапури на шампуре *120 г*
лепешка из сдобного дрожжевого теста с кусочками сулугуни внутри, обваленная в сыре и запеченная в духовке на шампуре.

Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю *170 г*
хачапури, сочетающий сладость груши и пикантность сыров сулугуни и дорблю.

Хачапури со шпинатом *120 г*
хачапури с начинкой из шпината и сыра.

Хлеб

Грузинский лаваш *50 г*

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*

Горячие блюда
порционно / общее блюдо «в стол»
1 или 2 вида для всех на выбор

Щучьи котлеты *260 г*
котлеты из щуки, глазированные в устричном соусе, подаются с муссом из тыквы и «снегом» из сыра фета.

Кальмар на гриле с подкопчёнными томатами *200 г*
ароматный кальмар на гриле с авокадо и подкопчёнными томатами

Чахохбили с креветками *300 г*
золотистые креветки, томлёные в кисло-сладком соусе из болгарского перца, томатов, чеснока, репчатого лука и неповторимого микса грузинских специй

Люля-кебаб из цыпленка *260 г*
из сочного куриного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Шашлык из куриного бедра *260 г*
нежное мясо бедра курицы с ароматом дымка, маринованное в грузинских травах и специях с добавлением чеснока.

Шашлык из индейки *260 г*
нежное филе индейки в маринаде на основе соуса мацони с грузинскими специями.

Шашлык из свинины *260 г*
сочная мякоть свинины, маринованная в грузинских специях.

Шашлык из креветок *160 г*
креветки, маринованные в соусе песто с чесноком и сванской солью.

Люля-кебаб из говядины *240 г*
из сочного говяжьего фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Люля-кебаб из баранины *240 г*
из сочного фарша из баранины с грузинскими ароматными специями и репчатым луком.

Гарниры
1 или 2 вида на выбор

Картофель запечённый *100 г*
запечённый картофель на сливочном масле с зеленью и чесноком

Овощи на гриле *100 г*
ломтики баклажана, цукини и болгарского перца, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями

Шампиньоны на гриле *100 г*
сочные и ароматные слегка маринованные грибы, приготовленные на гриле



БЛЮДА

от шеф-повара

Баранья нога, запеченная с травами
10 500 ₽ 2250 г



Рыбное ассорти
4 800 ₽ 600 г



Фруктовая тарелка
1 500 ₽ 1500 г





Банкетные

ТОРТЫ

Вкусные натуральные начинки





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



ХАЧО и ПУРИ

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.