



Фуршеты с грузинским акцентом

ЗАКАЗАТЬ ФУРШЕТ: +7 (812) 409-60-77



ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ *Вариант 1*

2 500 Р / персону

Общий выход блюд на персону: 780 г

Салаты	Канapé	Холодные закуски	Выпечка
2 вида для всех гостей на Ваш выбор	по 2 канapé на выбор из каждой категории	все закуски без выбора	2 вида для всех на Ваш выбор
• Салат Грузинский с пряностями 50 г свежие огурцы и томаты с добавлением зелени,пряного базилика и красного лука с фирменной ореховой заправкой • Цезарь по-восточному 50 г хрустящие листья салатов ромейн и айсберг, свежие томаты, слайсы копченого сыра сулугуни, запеченные в маринаде кусочки куриного бедра с соусом цезарь по-грузински • Капрезе по-восточному 50 г сыр сулугуни со свежими томатами и ароматным базиликом с соусом наршараб и песто • Салат с теплым баклажаном 50 г запеченные ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями • Салат восточный с языком 50 г говяжий язык с шампиньонами, томатами, солеными огурцами и зеленью • Салат с помидорами и страчателлой 50 г сочные томаты с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой • Теплый салат на мангале с цыпленком 50 г салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой	• Канapé мясные (2 шт. по 25 г на выбор) - Паштет из утки 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 • Канapé рыбные (2 шт. по 25 г на выбор) - 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 • Канapé овощные (2 шт. по 25 г на выбор) - Песто по-грузински на крутоне - Луковый мармелад на багете - Оливковый тапенад 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	• Овощное ассорти 80 г - Огурец свежий - Помидоры черри - Редис красный - Перец болгарский • Сырное ассорти 60 г - Сулугуни соленый - Имеретинский сыр - Сулугуни копченый - Сыр косичка - Сыр бри - Сыр дорблю Хинкали 2 хинкали на 1 гостя на Ваш выбор • Мини-хинкали с говядиной и соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из говядины со специями • Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями • Мини-хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями • Мини-хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони 50 г с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями	• 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 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, запеченное на шампуре • Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю 170 г хачапури со сладостью груши и пикантностью сыров сулугуни и дорблю • Хачапури со шпинатом 120 г хачапури с начинкой из шпината и сыра Хлеб Грузинский лаваш 50 г Фруктовая тарелка Сезонные фрукты и ягоды 100 г

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ *Вариант 2*

3 000 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1140 г

Салаты	Канapé	Холодные закуски	Выпечка
2 вида для всех гостей на Ваш выбор	по 2 канapé на выбор из каждой категории	все закуски без выбора	2 вида для всех на Ваш выбор
• Салат Грузинский с пряностями 50 г свежие огурцы и томаты с добавлением зелени, пряного базилика и красного лука с фирменной ореховой заправкой • Цезарь по-восточному 50 г хрустящие листья салатов ромейн и айсберг, свежие томаты, слайсы копченого сыра сулугуни, запеченные в маринаде кусочки куриного бедра с соусом цезарь по-грузински • Капрезе по-восточному 50 г сыр сулугуни со свежими томатами и ароматным базиликом с соусом наршараб и песто • Салат с теплым баклажаном 50 г запеченные ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями • Салат восточный с языком 50 г говяжий язык с шампиньонами, томатами, солеными огурцами и зеленью • Салат с помидорами и страчателлой 50 г сочные томаты с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой • Теплый салат на мангале с цыпленком 50 г салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой Канapé мясные (2 шт. по 25 г на выбор) • Паштет из утки 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 Канapé рыбные (2 шт. по 25 г на выбор) • Тигровая креветка с тартаром из овощей • Рулет из огурца с авокадо и креветками • Лосось с авокадо и творожным сыром на багете Канapé овощные (2 шт. по 25 г на выбор) • Песто по-грузински на крутоне • Луковый мармелад на багете • Оливковый тапенад на багете • Пхали со свеклой на крутоне • Баклажаны с грецким орехом • Баклажаны с сыром надуги и мятой • Пхали со шпинатом • Пхали с болгарским перцем • Свекла с сырным кремом	Овощное ассорти 80 г • Огурец свежий • Помидоры черри • Редис красный • Перец болгарский Сырное ассорти 60 г • Сулугуни соленый • Имеретинский сыр • Сулугуни копченый • Сыр косичка • Сыр бри • Сыр дорблю Хинкали 2 хинкали на 1 гостя на Ваш выбор • Мини-хинкали с говядиной и соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из говядины со специями • Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями • Мини-хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями • Мини-хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони 50 г с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями Горячие блюда 1 или 2 вида для всех на Ваш выбор • Долма с бараниной 270 г • Люля-кебаб из цыпленка 260 г • Шашлык из куриного бедра 260 г • Шашлык из индейки 260 г • Шашлык из свинины 260 г	• 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 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 в форме лодочки из воздушного теста с сырной начинкой, яичным желтком и сливочным маслом • Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю 170 г хачапури со сладостью груши и пикантностью сыров сулугуни и дорблю • Хачапури со шпинатом 120 г хачапури с начинкой из шпината и сыра Хлеб Грузинский лаваш 50 г Гарниры 1 или 2 вида для всех на Ваш выбор • Овощи на гриле 100 г • Картофель запеченный 100 г • Шампиньоны на гриле 100 г Фруктовая тарелка Сезонные фрукты и ягоды 100 г	

Овощное ассорти 80 г

• Огурец свежий

• Помидоры черри

• Редис красный

• Перец болгарский

Сырное ассорти 60 г

• Сулугуни соленый

• Имеретинский сыр

• Сулугуни копченый

• Сыр косичка

• Сыр бри

• Сыр дорблю

Хинкали

2 хинкали на 1 гостя на Ваш выбор

• **Мини-хинкали с говядиной и соусом мацони** 50 г
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями

• **Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони** 50 г
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями

• **Мини-хинкали с говядиной и свинойнй с соусом мацони** 50 г
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями

• **Мини-хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони** 50 г
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями

Горячие блюда

1 или 2 вида для всех на Ваш выбор

• Долма с бараниной 270 г

• Люля-кебаб из цыпленка 260 г

• Шашлык из куриного бедра 260 г

• Шашлык из индейки 260 г

• Шашлык из свинины 260 г

Хлеб

Грузинский лаваш 50 г

Гарниры

1 или 2 вида для всех на Ваш выбор

• Овощи на гриле 100 г

• Картофель запеченный 100 г

• Шампиньоны на гриле 100 г

Фруктовая тарелка

Сезонные фрукты и ягоды 100 г

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ *Вариант 3*

3 500 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1170 г

Салаты	Канapé	Холодные закуски	Выпечка
3 вида для всех гостей на Ваш выбор	по 2 канapé на выбор из каждой категории	все закуски без выбора	2 вида для всех на Ваш выбор
• Салат Грузинский с пряностями 50 г свежие огурцы и томаты с добавлением зелени, пряного базилика и красного лука с фирменной ореховой заправкой • Салат цезарь с креветками 50 г хрустящие креветки со слайсами копчёного сыра сулугуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински • Цезарь по-восточному 50 г хрустящие листья салатов ромейн и айсберг, свежие томаты, слайсы копченого сыра сулугуни, запеченные в маринаде кусочки куриного бедра с соусом цезарь по-грузински • Капрезе по-восточному 50 г сыр сулугуни со свежими томатами и ароматным базиликом с соусом наршараб и песто • Салат с теплым баклажаном 50 г запеченные ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями • Салат восточный с языком 50 г говяжий язык с шампиньонами, томатами, солеными огурцами и зеленью • Салат с помидорами и страчателлой 50 г сочные томаты с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой • Теплый салат на мангале с цыпленком 50 г салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой • Салат с уткой, баклажанами и авокадо 50 г салат с сочной утиной грудкой, тёплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами, приправленный фирменной заправкой с добавлением сладкого чили • Салат с говядиной 50 г сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом Канapé мясные (2 шт. по 25 г на выбор) • Паштет из утки на багете • Парма с вяленными 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 огульца на багете Канapé рыбные (2 шт. по 25 г на выбор) • 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 Канapé овощные (2 шт. по 25 г на выбор) • Песто по-грузински на крутоне • Луковый мармелад на багете • Оливковый тапенад 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	Овощное ассорти 80 г • Огурец свежий • Помидоры черри • Редис красный • Перец болгарский Сырное ассорти 60 г • Сулугуни соленый • Имеретинский сыр • Сулугуни копченый • Сыр косичка • Сыр бри • Сыр дорблю Хинкали 2 хинкали на 1 гостя на Ваш выбор • Мини-хинкали с говядиной и соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из говядины со специями • Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями • Мини-хинкали с свиной и соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями • Мини-хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони 50 г с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями Тёплые блюда 1 или 2 вида для всех на Ваш выбор • Долма с бараниной 270 г • Люля-кебаб из цыпленка 260 г • Люля-кебаб из баранины 240 г • Люля-кебаб из говядины 240 г • Шашлык из куриного бедра 260 г • Шашлык из индейки 260 г • Шашлык из свинины 260 г • Шашлык из баранины 240 г • Шашлык из креветок 160 г	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 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, запеченное на шампуре • Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю 170 г хачапури со сладостью груши и пикантностью сыров сулугуни и дорблю • Хачапури со шпинатом 120 г хачапури с начинкой из шпината и сыра Хлеб Грузинский лаваш 50 г Гарниры 1 или 2 вида для всех на Ваш выбор • Овощи на гриле 100 г • Картофель запеченный 100 г • Шампиньоны на гриле 100 г Фруктовая тарелка Сезонные фрукты и ягоды 100 г	

Овощное ассорти 80 г

• Огурец свежий

• Помидоры черри

• Редис красный

• Перец болгарский

Сырное ассорти 60 г

• Сулугуни соленый

• Имеретинский сыр

• Сулугуни копченый

• Сыр косичка

• Сыр бри

• Сыр дорблю

Хинкали

2 хинкали на 1 гостя на Ваш выбор

• **Мини-хинкали с говядиной и соусом мацони** 50 г
с сочным и пряным фаршем из говядины со специями

• **Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони** 50 г
с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями

• **Мини-хинкали с свинойнй и свининой с соусом мацони** 50 г
с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями

• **Мини-хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони** 50 г
с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями

Горячие блюда

1 или 2 вида для всех на Ваш выбор

• Долма с бараниной 270 г

• Люля-кебаб из цыпленка 260 г

• Люля-кебаб из баранины 240 г

• Люля-кебаб из говядины 240 г

• Шашлык из куриного бедра 260 г

• Шашлык из индейки 260 г

• Шашлык из свинины 260 г

• Шашлык из баранины 240 г

• Шашлык из креветок 160 г

Хлеб

Грузинский лаваш 50 г

Гарниры

1 или 2 вида для всех на Ваш выбор

• Овощи на гриле 100 г

• Картофель запеченный 100 г

• Шампиньоны на гриле 100 г

Фруктовая тарелка

Сезонные фрукты и ягоды 100 г

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ *Вариант 4*

4 500 Р / персона

Общий выход блюд на персону: 1300 г

Салаты	Канapé	Холодные закуски	Выпечка
4 вида для всех гостей на Ваш выбор	по 2 канapé на выбор из каждой категории	все закуски без выбора	2 вида для всех на Ваш выбор
• Салат Грузинский с пряностями 50 г свежие огурцы и томаты с добавлением зелени, пряного базилика и красного лука с фирменной ореховой заправкой • Салат цезарь с креветками 50 г хрустящие креветки со слайсами копчёного сыра сулугуни, листьями салатов айсберг и ромейн, свежими помидорами, заправленные соусом цезарь по-грузински • Цезарь по-восточному 50 г хрустящие листья салатов ромейн и айсберг, свежие томаты, слайсы копченого сыра сулугуни, запеченные в маринаде кусочки куриного бедра с соусом цезарь по-грузински • Капрезе по-восточному 50 г сыр сулугуни со свежими томатами и ароматным базиликом с соусом наршараб и песто • Салат с теплым баклажаном 50 г запеченные ломтики баклажана с сыром фета, томатами, ореховой заправкой и грузинскими специями • Салат восточный с языком 50 г говяжий язык с шампиньонами, томатами, солеными огурцами и зеленью • Салат с помидорами и страчателлой 50 г сочные томаты с молодым сыром страчателла, красным луком и ароматной заправкой • Теплый салат на мангале с цыпленком 50 г салат с приготовленными на гриле баклажанами, болгарским перцем, цукини и куриным шашлыком, приправленный пикантной заправкой • Салат с уткой, баклажанами и авокадо 50 г салат с сочной утиной грудкой, тёплыми баклажанами, авокадо и вялеными томатами, приправленный фирменной заправкой с добавлением сладкого чили • Салат с говядиной 50 г сытный салат из говядины, болгарского перца, маринованных огурцов и грузинских специй, заправленный майонезом	Канapé мясные (2 шт. по 25 г на выбор) • Паштет из утки на багете • Парма с вяленными 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 Канapé рыбные (2 шт. по 25 г на выбор) • 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 Канapé овощные (2 шт. по 25 г на выбор) • Песто по-грузински на крутоне • Луковый мармелад на багете • Оливковый тапенад 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	Овощное ассорти 80 г • Огурец свежий • Помидоры черри • Редис красный • Перец болгарский Мясное ассорти 80 г • Шейка Коппа • Язык отварной • Суджук из говядины • Бастурма из говядины <i>Хинкали</i> 2 хинкали на 1 гостя на Ваш выбор • Мини-хинкали с говядиной и соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из говядины со специями • Мини-хинкали с бараниной и говядиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из баранины и говядины со специями • Мини-хинкали с говядиной и свиной с соусом мацони 50 г с сочным и пряным фаршем из свинины и говядины со специями • Мини-хинкали с сыром сулугуни и соусом мацони 50 г с нежной начинкой из сыра сулугуни со специями	• 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 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, запеченное на шампуре • Хачапури «Мсхали» с сыром дорблю 170 г хачапури со сладостью груши и пикантностью сыров сулугуни и дорблю • Хачапури со шпинатом 120 г хачапури с начинкой из шпината и сыра <i>Хлеб</i> Грузинский лаваш 50 г <i>Тартиры</i> 1 или 2 вида для всех на Ваш выбор • Овощи на гриле 100 г • Картофель запеченный 100 г • Шампиньоны на гриле 100 г <i>Фруктовая тарелка</i> Сезонные фрукты и ягоды 100 г



До встречи в ресторанах!

ЗАКАЗАТЬ ФУРШЕТ: +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
-------------------------	----------------------	----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------------------------------