



*Банкетное меню*  
**Грузинское застолье**

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-40-77

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Вариант 1*

**2.500 ₺ / персонa**

Общий выход блюд на персону: **1130 г**

## Салаты

2 вида 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)

### 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 баклажанами и сыром фета

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

### Салат восточный с языком

(крупно нарезанные свежие томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подаются с ломтиками говяжьего языка и заправляются пряным растительным маслом с добавлением остро-сладкого соуса)

## Холодные закуски

4 вида ассорти по 60 г

### Пхали ассорти

- **Пхали со свеклой** (свекла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка)

- **Пхали с баклажаном** (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

## Выпечка

1 вид на выбор по 120 г

### Хачапури по-имеретински

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

### Хачапури по-мегрельски

(круглая лепёшка 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

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

*Хлеб грузинский лаваш* 100 г

## Гарниры

- Картофель запеченный

## Горячие закуски

общее блюдо по 120 г  
1 вид на выбор или 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 вид на выбор или 50/50

- Щучьи котлеты с тыквенным пюре
- Люля-кебаб из цыпленка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины

A photograph of a banquet table set with various dishes, white bowls, and glasses. The table is covered with a white tablecloth. In the center, there is a small white vase with white flowers. The dishes include a salad with tomatoes and cucumbers, a bowl of fresh herbs, a plate of salmon, and a plate of vegetables. The text is overlaid on a semi-transparent brown box in the center of the image.

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Вариант 2*

**3.000 ₺ / персона**

Общий выход блюд на персону: **1250 г**

## Салаты

3 вида 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)

### 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 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

(крупно нарезанные свежие томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подаются с ломтиками говяжьего языка и заправляются пряным растительным маслом с добавлением остро-сладкого соуса)

## Холодные закуски

4 вида ассорти по 60 / 80 г

### Пхали ассорти

- Пхали со свеклой

(свекла, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка)

- Пхали с баклажаном

(баклажан, грецкий орех, грузинские специи, кинза, петрушка)

### Овощное ассорти

- Огурец свежий
- Помидор
- Перец болгарский
- Редис красный

### Ассорти баклажанов надуги с 2 видами начинок

- Баклажаны с грецкими орехами, чесноком и специями
- Баклажаны с сыром надуги и мятой

### Сырное ассорти

- Сулугуни соленый
- Имеретинский сыр
- Сулугуни копченый

## Волечка

1 вид на выбор по 120 г

### Хачапури по-имеретински

(закрыва́тая 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 «Хапи»

### Хачапури со шпинатом

## Хлеб грузинский лаваш 100 г

## Гарниры

1 вид на выбор или 50/50 (100 г)

- Картофель запеченный
- Овощи на гриле

## Горячие закуски

общее блюдо по 120 г  
1 вид на выбор или 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

### Шампиньоны, запеченные с сыром

### Лобио с гурийской капустой

### Долма с бараниной

(маринованные виноградные листья в которые завернут фарш из баранины и говядины с рисом, луком и свежей зеленью)

## Горячие блюда

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

- Щучьи котлеты с тыквенным пюре
- Люля-кебаб из цыпленка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Вариант 3*

**3.500 ₺ / персону**

Общий средний выход блюд  
на персону: **1400 г**

## Салаты

3 вида 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)

### 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 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

(крупно нарезанные свежие томаты, солёные огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подаются с ломтиками говяжьего языка и заправляются пряным растительным маслом с добавлением остро-сладкого соуса)

### Салат с помидорами и страчателлой

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

## Холодные закуски

6 видов ассорти по 60 г / 80 г

### Пхали ассорти 60 г

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

### Ассорти рулетиков из баклажанов надуги 80 г

- Баклажаны с грецкими орехами, чесноком и специями
- Баклажаны с сыром надуги и мятой

### Овощное ассорти 80 г

- Огурец свежий
- Помидор
- Редис красный
- Перец болгарский

### Ассорти солений 60 г

- Цветная капуста по-гурийски
- Солёные огурцы
- Солёные помидоры

### Сырное ассорти 60 г

- Сулугуни солёный
- Имеретинский сыр
- Сулугуни копченый

### Мясное ассорти 60 г

- Подкопченая утиная грудка
- Свинина холодного копчения
- Язык отварной

## Выпечка

1 вид на выбор 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 «Хапи»

### Хачапури со шпинатом

## Хлеб грузинский лаваш 100 г

## Гарниры

1 вид на выбор или 50/50 (100г)

- Овощи на гриле
- Картофель запеченный
- Шампиньоны на гриле

## Горячие закуски

в общее блюдо

2 хинкали на персону 240 г  
или 1 горячая закуска 120 г

### 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

### Шампиньоны, запеченные с сыром

### Лобио с гурийской капустой

### Долма с бараниной

(маринованные виноградные листья в которые завернут фарш из баранины и говядины с рисом, луком и свежей зеленью)

## Горячие блюда

порционно / общее блюдо

260 г в среднем. Выбор 3х позиций\*

- Щуцы котлеты с тыквенным пюре
- Филе судака со шпинатом
- Утка с соусом чахохбили
- Люля-кебаб из цыпленка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины
- Шашлык из креветок
- Люля-кебаб из говядины
- Люля-кебаб из баранины

\*Для банкетов до 20 человек выбор из 3 позиций возможен на месте



**БАНКЕТНОЕ МЕНЮ**

*Вариант 4*

**4.900 Р / персонa**

Общий средний выход блюд  
на персонu: **1540 г**



## Салаты

3 вида 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)

### 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 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

(крупно нарезанные свежие томаты, соленые огурцы, обжаренные шампиньоны, перья красного лука, рубленая зелень подаются с ломтиками говяжьего языка и заправляются пряным растительным маслом с добавлением остро-сладкого соуса)

### 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, грузинских специй с майонезом и зеленью)

## Холодные закуски

6 видов ассорти по 60 г / 80 г

### Пхали ассорти 60 г

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

### Ассорти рулетиков из баклажанов надуги 80 г

- Баклажаны с грецкими орехами, чесноком и специями
- Баклажаны с сыром надуги и мятой

### Овощное ассорти 80 г

- Огурец свежий
- Помидор
- Редис красный
- Перец болгарский

### Ассорти солений 80 г

- Цветная капуста по-гурийски
- Соленые огурцы
- Соленые помидоры
- Паттисоны

### Сырное ассорти 60 г

- Сулугуни соленый
- Имеретинский сыр
- Сулугуни копченый
- Сыр косичка
- Сыр Бри
- Сыр дор блю

### Мясное ассорти 80 г

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

## Хлеб грузинский лаваш 100 г

## Выпечка

1 вид на выбор 120 г

### Хачапури по-имеретински

(закрывая 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 «Хапи»

### Хачапури со шпинатом

## Гарниры

1 вид на выбор или 50/50 (100 г)

- Овощи на гриле
- Картофель запеченный
- Шампиньоны на гриле

## Фруктовая тарелка 100 г

(ананас, груша, виноград, апельсин, грейпфрут, яблоки, гранат)

## Напитки

- Морс 200 мл

## Алкогольные напитки

1 вид на выбор или 50/50

- Российское шампанское 125 мл
- Чача «Легенда Гудаури» серебро 40 мл

## Горячие закуски

2 хинкали на персону 240 г  
или 1 горячая закуска 120 г

### 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

### Шампиньоны, запеченные с сыром

### Лобio с гурийской капустой

### Долма с бараниной

(маринованные виноградные листья в которые завернут фарш из баранины и говядины с рисом, луком и свежей зеленью)

## Горячие блюда

### порционно / общее блюдо

260 г в среднем. Выбор 3х позиций\*

- Щучьи котлеты с тыквенным пюре
- Филе судака со шпинатом
- Утка с соусом чахохбили
- Люля-кебаб из цыпленка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины
- Шашлык из креветок
- Люля-кебаб из говядины
- Шашлык из баранины
- Люля-кебаб из баранины

\*Для банкетов до 20 человек выбор из 3 позиций возможен на месте.

*Блюда  
от шеф-повара*



**Рыбное ассорти**

2 500 Р    600 г



**Баранья нога,  
запеченная с травами**

6 500 Р    2250 г



**Ассорти шашлыков  
в садже**

2 600 Р    1670 г



**Фруктовая тарелка**

1 470 Р    1500 г



*Банкетные торты*  
Вкусные натуральные начинки





## *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

# 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

Сладкий десерт и праздничный  
напиток 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)*





ХАЧО  
ПҮРИ

*Да встречи в ресторанах!*

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77

 [hachoipuri.ru](http://hachoipuri.ru)  [hachoipuri](https://vk.com/hachoipuri)



Левашовский пр., д. 13

ул. Алтайская, д. 12

Лиговский пр., д. 29

Загородный пр., д. 13

Европейский пр., д.8

г.Всеволожск, Колтушское шоссе,53