



Банкетное меню
Грузинское застолье

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-40-77

A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, there is a white plate with a silver fork and knife tucked into a white napkin. To the right, a tall, clear glass stands on a textured base. In the background, several other plates of food are visible, including a salad with green leaves and orange slices, and a pasta dish. The table is covered with a light-colored cloth.

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 1

2.500 Р / персону

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, сливочного сыра рикотта и 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 и 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

(закрыва́тая круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

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

(лепешка 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)

*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 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

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



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 2

3.000 Р / персону

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, сливочного сыра рикотта и 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 и 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 со шпинатом**

(шпинат, 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 солёный
- Имеретинский сыр
- Сулугуни копченый

Выпечка

1 вид на выбор по 120 г

Хачапури по-имеретински

(закрыва́тая круглая лепешка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

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 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

Шампиньоны, запеченные с сыром

Лобио с гурийской капустой

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 ₺ / персоне

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, сливочного сыра рикотта и 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 и 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

- Подкопченная утиная грудка
- Свинина холодного копчения
- Язык отварной

Выпечка

1 вид на выбор 120 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 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 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

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*

- 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
- Люля-кебаб из баранины

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



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

Вариант 4

4.900 Р / персону

Общий средний выход блюд
на персону: **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, сливочного сыра рикотта и 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 и 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)

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
- Солёные огурцы
- Солёные помидоры
- Паттисоны

Сырное ассорти 60 г

- Сулугуни солёный
- Имеретинский сыр
- Сулугуни копчёный
- 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

(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 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 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

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*

- 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 ₽ 600 г



**Баранья нога,
запеченная с травами**

6 500 ₽ 2250 г



**Ассорти шашлыков
в садже**

2 600 ₽ 1670 г



Фруктовая тарелка

1 470 ₽ 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)





Да встречи в ресторанах!

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77

 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