



*Банкетное меню*  
**Грузинское застолье**

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-40-77

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Вариант 1*

**2.500 Р / персонa**

Общий выход блюд на персонu: **1140 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 запечённым в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копчёным сыром сулугуни и соусом «Цезарь»)

### Салат с баклажанами и сыром фета

(запечённый 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 свёклой**  
(свёкла, 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 лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

### 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

(сдобное дрожжевого тесто с кусочками сулугуни внутри, обваленное в сыре и запеченное в духовке на шампуре)

*Грузинский лаваш* 100 г

*Гарниры*

- Картофель запечённый

## 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 цыплёнка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины



## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Вариант 2*

**3.000 Р / персонa**

Общий выход блюд на персонa: **1310 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)

### Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запечённым в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копчёным 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

(запечённый 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 свёклой**  
(свёкла, 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 копчёный

## Выпечка

1 вид на выбор по 120 г

### Хачапури по-имеретински

(закрытая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

### 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

(сдобное дрожжевое тесто с кусочками сулугуни внутри, обваленное в сыре и запеченное в духовке на шампуре)

### Хачапури «Хапи»

### Хачапури со шпинатом

*Грузинский лаваш* 100 г

## Гарниры

1 вид на выбор или 50/50 (100 г)

- Картофель запечённый
- 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, запечённые 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 цыплёнка
- Шашлык из куриного бедра
- Шашлык из индейки
- Шашлык из свинины

## БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

*Вариант 3*

**3.500 Р / персону**

Общий средний выход блюд  
на персону: **1450 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)

### Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запечённым в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копчёным 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

(запечённый 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 свёклой
- 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 копчёный

### Мясное ассорти 60 г

- Подкопчённая 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 имеретинским сыром)

### 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

(сдобное дрожжевое тесто с кусочками сулугуни внутри, обваленное в сыре и запеченное в духовке на шампуре)

### Хачапури «Хапи»

### Хачапури со шпинатом

## Грузинский лаваш 100 г

## Гарниры

1 вид на выбор или 50/50 (100г)

- Овощи на гриле
- Картофель запечённый
- 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, запечённые 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 цыплёнка
- 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: **1650 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)

### Цезарь по-восточному

(листья салата ромейн и айсберг со свежими томатами и запечённым в маринаде куриным бедром подаются с сухариками, копчёным 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

(запечённый 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 свёклой
- 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
- Патиссоны

### Сырное ассорти 60 г

- Сулугуни солёный
- Имеретинский сыр
- Сулугуни копчёный
- Сыр косичка
- Сыр Бри
- Сыр Дорблоу

### Мясное ассорти 80 г

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

## Грузинский лаваш 100 г

## Выпечка

1 вид на выбор 120 г

### Хачапури по-имеретински

(закрываемая круглая лепёшка из сдобного дрожжевого теста с имеретинским сыром)

### 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

(сдобное дрожжевое тесто с кусочками сулугуни внутри, обваленное в сыре и запеченное в духовке на шампуре)

### Хачапури «Хапи»

### Хачапури со шпинатом

## Тарниры

1 вид на выбор или 50/50 (100 г)

- Овощи на гриле
- Картофель запечённый
- 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, запечённые 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 цыплёнка
- 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**

4 800 Р    600 г



**Баранья нога,  
запечённая с травами**

10 500 Р    2250 г



**Ассорти шашлыков  
в садже**

3 390 Р    1670 г



**Фруктовая тарелка**

1 500 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)*





*Варианты накрытий*





ХАЧО  
и  
ПУРИ

*Да встречи в ресторанах!*

ЗАКАЗАТЬ БАНКЕТ: +7 (812) 409-60-77

 [hachoipuri.ru](https://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