





Ресторан «Гурмадзе» – это новая волна любимой горской кухни в Екатеринбурге, созданной для тех, кто находится в поисках гастрономических ощущений и обожает кавказские традиции застолья.

Мы смешали вкусы разных регионов Кавказа и сделали блюда лёгкими, максимально зелёными и сбалансированными.





## **Условия**

Для проведения мероприятий необходимо:

- составить предварительный заказ
- внести предоплату в размере 30% от стоимости банкета
- оплата по безналичному расчету возможна не позднее, чем за 3 дня до проведения мероприятия, в размере 100%
- в стоимость банкета на компанию от 8 человек включаем 10% от суммы заказа за обслуживание

## Возможность размещения гостей:

- Общая вместимость ресторана: 114 человек
- Малый зал: до 50 гостей
- У винотеки: 10 человек
- VIP-залы: вместимость 8 и 12 человек

Заказ на банкетные блюда принимаем минимум за 48 часов до начала мероприятия.





## БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА (заказ за 48 часов)

Наименование	Выход	Цена
Салаты		
"Мимоза" с лососем	500	1270
"Оливье" с телячьим языком	500	930
"Сельдь под шубой"	500	770
"Полянка" с копченой курицей	500	890
Закуски		
Ассорти рулетиков бадриджани	400	990
Рыбное ассорти	400	2700
Фруктовая тарелка	1500	1500
Ассорти разных пхали	450	890
Горячие блюда		
Ассорти шашлыков и люля-кебабов	1900	4100
Рождественская утка с тыквой	2000	4500
Ассорти хинкали	2400	2100
Запеченное филе лосося с овощами	1500	9500
Торты на заказ		
Сметанник с голубикой	1500	4500
Шоколадный торт с апельсиновым кремом	2000	5500
Мандариновый тарт	1800	3100
Морковный торт	1500	3900
Меренговый торт с фисташковым		
кремом и малиновым соусом	2000	5500
Торт "Три шоколада"	2500	6500

