



 CHÂTEAU MUKHRANI	Винные Туры Шато Мухрани Резервация: +995 595 99 13 14/15/16 E-Mail: 1878@mukhrani.com	
Содержание	Цена/1 персона	Продолжительность
Тур по Шато Мухрани <ul style="list-style-type: none"> • Экскурсия по замку князя Иване Багратиона-Мухранского, построенного в XIX веке, по уникальным подземным погребам, виноградникам, винному заводу и конюшне. • Узнайте историю поместья Грузинской царской семьи • Познайте искусство виноделия Шато • Прогулка по виноградникам • Посещение винного завода • Возможность приобрести вина премиального класса по особой цене. 	10 лари	30 минут
Тур & Дегустационный пакет 3-х премиальных вин <ul style="list-style-type: none"> • Экскурсия в «Шато Мухрани» • Дегустация 3 премиальных вин – Белое, Розовое, Красное • Закуска: ассорти сыров, грузинский хлеб, чурчхела, родниковая вода 	32 лари	1 час
Тур & Дегустационный пакет 4-х премиальных вин <ul style="list-style-type: none"> • Экскурсия в «Шато Мухрани» • Дегустация 4 премиальных вин – Белое, Розовое, Красное, Десертное крепленое • Закуска: ассорти сыров, грузинский хлеб, чурчхела, родниковая вода 	37 лари	1 час 20 минут
Тур, Дегустационный пакет 4-х премиальных вин & Чачи <ul style="list-style-type: none"> • Экскурсия по «Шато Мухрани» • Дегустация 4 премиальных вин и чачи • Закуска: ассорти сыров, грузинский хлеб, чурчхела, родниковая вода 	42 лари	1 час 30 минут
Мастер-класс по виноделию <ul style="list-style-type: none"> • Обзор различных вин • Оценочные критерии вина • Инструкция этикета винной дегустации • Дегустация 7 премиальных вин • Слепая дегустация Закуска: сырное ассорти, грузинский хлеб, чурчхела, родниковая вода	70 лари	2 часа
Сочетание вина и блюд <ul style="list-style-type: none"> • Общий обзор вина • Развитие сенсорных качеств с помощью сочетания блюда и вина • Дегустация 4 премиальных вин в сочетании с блюдами. 	100 лари	2 часа

**Все тур-пакеты включают услуги Гиды/Винного Консультанта*



Вино и Гастрономия

Вино и гастрономия – их соединение создает уникальное сочетание приятной текстуры и вкуса. Грузинская Кухня не оставит вас равнодушными. Мы предлагаем большой спектр сервиса кейтеринга (Грузинская кухня/Фуршет) с значительным выбором замечательных местных блюд.

Наш ресторан „Самепо Марани 1878“ даст вам возможность попробовать свежие местные продукты, приготовленные по традиционным рецептам. Ощутить неповторимость нашего ресторана можно как по выражению местного характера, с помощью старинных рецептов, так же и по объединению с международными веяниями и вдохновением Шато из разных стран, в купе с их неповторимостью, особенностью различных специй и блюд .

Вас встретят с Царской почестью,и сделают Ваш визит незабываемым.

Стандартное ланч меню – 45 лари на персону

Стандартное меню ужина – 55 лари на персону

* Меню „А ля Карте“, фуршетное или премиальное меню ужина доступны по заказу.

Кулинарные Мастер-Классы

Соберите вашу команду, чтобы вместе приобрести знания и после расслабиться и насладиться плодами ваших трудов.

Изготовление Чурчелы										
Количество гостей	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Цена на группу (лари)	120	150	180	210	240	270	300	330	360	390
Выпечка хлеба в Тоне										
Количество гостей	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Цена на группу (лари)	90	110	130	150	170	190	210	230	250	270
Дистилляция Чачи										
Количество гостей	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Цена на группу (лари)	230	260	290	320	350	380	410	440	470	500
Приготовление Хинкали										
Количество гостей	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Цена на группу (лари)	60	90	120	150	180	210	230	260	290	320
Приготовление Хачапури										
Количество гостей	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Цена на группу (лари)	90	120	150	240	270	300	330	420	450	480



Организация Мероприятий

Шато Мухрани предлагает организацию полного сервиса мероприятий. Мы предлагаем широкий выбор вариантов с учетом любого сбора:

- Корпоративы
- Бизнес-встречи
- Дипломатические мероприятия
- Тимбилдинг
- Свадьбы
- Воркшопы/Семинары/Конференции.

Спецпредложения

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Верховая Езда ✓ Мастер-класс Грузинских танцев ✓ Соревнования по стрельбе из лука ✓ Певцы ✓ Музыкальные группы ✓ Танцоры ✓ Струнный квартет/трио/соло ✓ Транспортиция гостей. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ведущий ✓ DJ ✓ Тамада ✓ Фотограф, видеосъемка ✓ Фейерверк ✓ Декор ✓ Корпоративные игры ✓ Палатки. |
|--|--|

Лучшие воспоминания на всю жизнь!





Описание стандартных пакетов

Ланч – 45 лари на персону

Салат из помидоров и огурцов с зеленью
Ассорти грузинских сыров
Баклажаны с ореховым соусом
Ассорти солений
Хачапури
Потрошки в приправах с зеленью в глиняном горшочке
Свиной шашлык (8 кусков)
Жаренный картофель
Грибы жаренные в глиняном горшочке
Шоти (грузинский хлеб)
Соус Ткемали
Ассорти фруктов
Лимонад (1 бутылка)
Родниковая вода Бакуриани (1 бутылка).

Ужин – 55 лари на персону

Салат из помидоров и огурцов с зеленью
Ассорти грузинских сыров
Ассорти Пхали
Ассорти солений
Жаренная курица
Хачапури
Потрошки в приправах с зеленью в глине
Долма в виноградных листьях
Свиной шашлык (8 кусков)
Жаренный картофель
Грибы с сыром сулгуни жаренные в глине
Шоти (грузинский хлеб)
Соус Ткемали
Ассорти фруктов
Лимонад (2 бутылки)
Родниковая вода Бакуриани (2 бутылки).

Сочетание вина и блюд – 100 лари

Меню

1. **Салат Калакури** – знаменитый грузинский сыр Сулгуни – жаренный в сочетании со свежими листьями салата, сырыми грибами и помидорами
2. **Куриная грудка в мандариновом соусе** или **Царская семга с тонким хрустящим пападумом слегка поджаренный шпинат**
3. **Свиной шашлык**
4. **Грузинская када** – в сочитании с Мацони и мёдом.

Премиальные вина

Сухое белое
Сухое белое или сухое розовое
Сухое красное
Десертное крепленное.

**Цены рассчитаны на 1 персону*

Для резервации звоните:
Тел: +995 595 99 13 14 / 15 / 16
1878@mukhrani.com
www.chateaumukhrani.com

