

ARS GUSTO

FOR BUSINESS

კორპორატიული მასტერ-კლასების,
ღონისძიებების, დღესასწაულებისა და შეკვეთების კატალოგი
Catalogue of corporate masterclasses, events, celebrations and
orders

CORPORATE CULINARY CATALOGUE • 2026-2027



ჩვენთან ცხოვრება გემრიელია Life tastes better with us!!!

გამოცდილება, ხარისხი, განწყობა, პროფესიონალიზმი
Experience, quality, atmosphere, professionalism

კორპორატიული ღონისძიებები / მასტერკლასები
ფურშეტი / დესერტები / სეზონური კოლექციები
Corporate events / Masterclasses
Buffets / Desserts / Seasonal collections

UG კულინარიის აკადემია „არს გუსტო“ • თბილისი
UG Culinary Academy Ars Gusto • Tbilisi

ARS GUSTO / 2026-2027

კატალოგის სარჩევი

Contents

რატომ Ars Gusto Why Ars Gusto	03
კორპორატიული პაკეტები Corporate packages	05
კორპორატიული აბონემენტი Corporate event subscription	08
ჯგუფის ღირებულება და განრიგი Group prices and schedule	09
ღონისძიების სცენარი Event programme	11
სამკერძიანი მენიუ Three-course menu	12
ფურშეტის არჩევანი Buffet selection	15
დესერტები და პურ-ფუნთუშეული Desserts and bakery	16
ღვინო და დამატებითი მომსახურება Wine and additional services	18
ორდღიანი პროფესიული მასტერკლასები Two-day professional masterclasses	19
შობა და ახალი წელი Christmas and New Year	21
სააღდგომო კოლექცია Easter collection	23
საახალწლო სუფრა New Year feast	24
პარტნიორობა კომპანიებისთვის Partnerships for companies	25
დაჯავშნა და საკონტაქტო ინფორმაცია Booking and contact information	26

12-30 მონაწილე

12-30 participants

კორპორატიული ღონისძიებები პროფესიულ კულინარიულ სივრცეში
Corporate events in a professional culinary space

სივრცე და ფორმატი Space and format	სერვისი Service	შედეგი Outcome
დახურული პროფესიული სამზარეულო Private professional kitchen	შეფი, ინვენტარი და პროდუქტები Chef, equipment and ingredients	გუნდური ურთიერთობა Team bonding
პერსონალიზებული სცენარი A personalised programme	ღვინო, ფურშეტი და დესერტი Wine, buffet and dessert	საერთო გამოცდილება A shared experience
12-30 მონაწილე 12-30 participants	ჟიური და დაჯილდოება Jury and awards	კომპანიის ბრენდის გაძლიერება Strengthening the company brand

01 / VALUE PROPOSITION



რატომ Ars Gusto

Why Ars Gusto



შემეცნებით-გასართობი მასტერკლასი „პირველი შეფი“ — მოუწვევთ თანამშრომლებს დაუვიწყარი კორპორატიული წვეულება „არს გუსტოში“.

The educational and entertaining “First Chef” masterclass — treat your employees to an unforgettable corporate celebration at Ars Gusto.



რას მიიღებს დამკვეთი

What the client receives

კომპანიის მიერ წინასწარ შერჩეულ, დროში გაწერილ პროგრამას და შეთანხმებულ მენიუს.
A scheduled programme selected by the company in advance, with an agreed menu.



რა დაგხვდებათ

What awaits you

ნანოტექნოლოგიებით აღჭურვილი, შოუსთვის განკუთვნილი ულტრათანამედროვე სივრცე.
An ultramodern space equipped with nanotechnology and designed for shows.

მონაწილეთა ეკიპირება, პროფესიული მსხვილი და წვრილი ტექნიკა, ინვენტარი და ინგრედიენტები.

Participant uniforms, professional large and small appliances, utensils and ingredients.

**ვინ გიმასპინძლებთ**

Your hosts

ბრენდ-შეფი, 4 ინსტრუქტორი და 2 მენეჯერი;
მიიღებთ CEO-ს საჩუქარს.

A brand chef, 4 instructors and 2 managers; you will
receive a gift from the CEO.

**რას მიიღებთ**

What you gain

ცოდნას, კვალიფიკაციის ამაღლების
შესაძლებლობას და მაღალი დონის
მომსახურებას.

Knowledge, an opportunity to develop your skills and
a high standard of service.

გუნდურ შეფასებას და სამოყვარულო
სერტიფიკატებს.

Team assessment and amateur participation
certificates.

სურვილისამებრ — ბრენდინგსა და ფურშეტს;
დაუვინყარ საღამოს.

Optional branding and a buffet; an unforgettable
evening.

თქვენ შეგიძლიათ

You can



შეარჩიეთ თქვენი
კომპანიისა და
თანამშრომლებისთვის
სასურველი მასტერ-კლასი;
Choose the masterclass that
suits your company and
employees;



შეიძინეთ ცოდნა;
Gain knowledge;



გაერთოთ;
Have fun;



თქვენი კოლეგა უფრო ახლოს გაიცნოთ,
Get to know your colleagues better;



საკუთარი ნამუშევრები ადგილზე
დააგემოვნოთ და სახლშიც წაიღოთ.
Taste your creations on site and take them home.

თქვენი კულინარიული გამოცდილება

Your culinary experience

**აირჩიეთ თემა**

Choose a theme

**შეკრიბეთ გუნდი**

Bring your team

**მოამზადეთ ერთად**

Cook together

**დააგემოვნეთ**

Taste your creations

02 / PACKAGES



კორპორატიული პაკეტები

Corporate packages

მოუწყვეთ თანამშრომლებს დაუვიწყარი კორპორატიული საღამო, მონაწილეთა რაოდენობა - მინიმუმ 15, მაქსიმუმ 30 პერსონა.

Treat your employees to an unforgettable corporate evening, with a minimum of 15 and a maximum of 30 participants.

ღონისძიება Event	ფასი 1 სტუმარზე დღ-ის ნათვლით Price per guest VAT included	პაკეტის შემადგენლობა Package contents
Saturday Express შაბათის ექსპრესი	195 ლ	<ul style="list-style-type: none">• ხანგრძლივობა - 2 საათი და 30 წუთი;• Duration — 2 hours and 30 minutes;• მასტერ-კლასი შედგება: 6 აპეტიზერის. კერძოდ: ქართული ფხალებული, სალათებისა და 4 სახეობის მჭადების დაფა;• The masterclass includes 6 appetizers: a board of Georgian pkhali, salads and 4 types of mchadi cornbread;• 2 სახეობის გულსართანის მომზადება (ფხლოვანა და იმერული ხაჭაპური)• Preparation of 2 types of filled bread (pkhlovana and Imeretian khachapuri);• დაგვხვდებათ: 2 მინი დესერტი, წყალი და 1 ჭიქა ღვინო 150 მლ (18+)• You will be welcomed with 2 mini desserts, water and 1 glass of wine, 150 ml (18+).
Chef Challenge შეფ ჩელენჯი სასწავლო- საგანმანათლებლო SHOW - მხოლოდ კორპორატიული გუნდებისთვის An educational SHOW exclusively for corporate teams	295 ლ	<ul style="list-style-type: none">• ხანგრძლივობა - 3 საათი;• Duration — 3 hours;• შოუ შედგება - ორი გუნდისგან• The show consists of two teams, <p>თითო (12-დან 15 -მდე მონაწილე წევრი, რომლებიც ამზადებენ:</p> <p>each with 12 to 15 participants, who prepare:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 აპეტიზერი/ხემსის მომზადება;• 1 appetizer/snack;• 1 ძირითადი კერძის მომზადება;• 1 main course;• 1 დესერტის მომზადება;• 1 dessert;• მონაწილეებისთვის ქოფი-ბრეიქში შედის 2 მინი დესერტი, 2 მინი ღვებელი, წყალი და 1 ჭიქა ყავა/ჩაი.• The participants' coffee break includes 2 mini desserts, 2 mini pies, water and 1 cup of coffee/tea.

ღონისძიება Event	ფასი 1 სტუმარზე დღგ-ის ჩათვლით Price per guest VAT included	პაკეტის შემადგენლობა Package contents
Chef Challenge + À La Fourchette შეფ ჩელენჯი + ა ლა ფურშეტი	395 ლ	4 საათი 4 hours • Chef Challenge SHOW - ს სრული ნაწილის დასრულებისთანავე • Immediately after the full Chef Challenge SHOW programme: ფურშეტი: Buffet: • 3 სახეობის მინი ლუკმა - ტარტი; • 3 types of bite-sized tarts; • 3 სახეობის მინი ლუკმა - ღვებელი; • 3 types of bite-sized pies; • 3 სახეობის მინი ლუკმა - კანაპე; • 3 types of bite-sized canapés; • 3 სახეობის მინი ლუკმა - დესერტი; • 3 types of bite-sized desserts; • 1 პერსონისთვის 1 ჭიქა ღვინო - ჯამში 150 მლ.; • 1 glass of wine per person — 150 ml in total; • 1 მონაწილისთვის - 1 ფინჯანი ყავა ან ჩაი. • 1 cup of coffee or tea per participant.
Premium Corporate პრემიუმ კორპორატიული	495 ლ	5 საათი 5 hours • Chef Challenge SHOW - ს სრული ნაწილის დასრულებისთანავე • Immediately after the full Chef Challenge SHOW programme: ფურშეტი: Buffet: • 5 სახეობის მინი ლუკმა - ტარტები გულსართებით; • 5 types of bite-sized filled tarts; • 5 სახეობის მინი ლუკმა - ღვებელი; • 5 types of bite-sized pies; • 5 სახეობის მინი ლუკმა - კანაპე; • 5 types of bite-sized canapés; • 5 სახეობის მინი ლუკმა - 2 ჭიქის დესერტი და 3 მინი ნამცხვარი; • 5 types of bite-sized desserts — 2 desserts in glasses and 3 mini cakes; • 1 პერსონისთვის 2 ჭიქა ღვინო - ჯამში 300 მლ.; • 2 glasses of wine per person — 300 ml in total; • 1 მონაწილისთვის - 1 ფინჯანი ყავა ან ჩაი. • 1 cup of coffee or tea per participant. • ინსტრუქტორებისა და მენტორების დახმარება; • Support from instructors and mentors; • გამარჯვებული გუნდის დაჯილდოების ცერემონია; • An awards ceremony for the winning team; • ბრენდ-შეფის შეფასება და CEO-ს საჩუქარი; • Assessment by the brand chef and a gift from the CEO;



აირჩიეთ სასურველი ფორმატი

Choose your preferred format



Chef Challenge

295 GEL / guest



À La Fourchette

395 GEL / guest



Premium

495 GEL / guest

კორპორატიული აბონემენტი

Corporate event subscription

დაგეგმეთ 2, 3 ან 4 ღონისძიება და ისარგებლეთ სააბონენტო ფასით.
Book 2, 3 or 4 events and benefit from subscription pricing.

ფასი ერთ სტუმარზე, თითოეულ ღონისძიებაზე

Price per guest, per event

ღონისძიებები Events	შეღავათი Discount	Chef Challenge	À La Fourchette	Premium
2 ღონისძიება 2 events	5%	280.25 ლ	375.25 ლ	470.25 ლ
3 ღონისძიება 3 events	7%	274.35 ლ	367.35 ლ	460.35 ლ
4 ღონისძიება 4 events	10%	265.50 ლ	355.50 ლ	445.50 ლ

საბაზო ფასები: 295 / 395 / 495 ლ ერთ სტუმარზე.

Base prices: 295 / 395 / 495 GEL per guest.

მაგალითი — 20 სტუმარი თითოეულ ღონისძიებაზე

Example — 20 guests at each event

შეკვეთა Booking	Chef Challenge	À La Fourchette	Premium
2 ღონისძიება 2 events	11 210.00 ლ	15 010.00 ლ	18 810.00 ლ
3 ღონისძიება 3 events	16 461.00 ლ	22 041.00 ლ	27 621.00 ლ
4 ღონისძიება 4 events	21 240.00 ლ	28 440.00 ლ	35 640.00 ლ

მეორე ცხრილში მოცემულია ყველა ღონისძიების ჯამური ღირებულება.

The second table shows the total cost of all events in the booking.

სააბონენტო პირობები

Subscription terms



შეთავაზდება მოქმედებს ერთი კომპანიის მიერ ერთიანი შეკვეთით დაჯავშნილ 2, 3 ან 4 ღონისძიებაზე, ხელშეკრულების გაფორმებიდან 12 თვის განმავლობაში.

Available to one company booking 2, 3 or 4 events together, to be held within 12 months of the agreement.



ფასდაკლება ვრცელდება Chef Challenge, Chef Challenge + À La Fourchette და Premium პაკეტებზე; თითოეული ღონისძიების თემა, მონაწილეთა რაოდენობა და თარიღი წინასწარ თანხმდება.

The discount applies to Chef Challenge, Chef Challenge + À La Fourchette and Premium. Themes, guest counts and dates are agreed in advance.



შესაძლებელია სხვადასხვა პაკეტის შერჩევა; ფასდაკლება გამოითვლება თითოეული ღონისძიების შესაბამისი საბაზო ფასიდან.

Different packages may be selected; the discount is calculated from the applicable base price for each event.



სხვა ფასდაკლებებთან არ ჯამდება. პასკების, შტოლენებისა და სხვა პროდუქციის შეკვეთები და დამატებითი მომსახურება ცალკე ითვლება.

Cannot be combined with other discounts. Product orders, including paska and stollen, and additional services are charged separately.



გადახდა და მონაწილეთა საბოლოო რაოდენობის დადასტურება — კატალოგში მოცემული დაჯავშნის პირობებით.

Payment and final guest-count confirmation follow the booking terms in this catalogue.

02 / PACKAGES



ჯგუფის ღირებულება და განრიგი

Group prices and schedule

სტუმრების რაოდენობა Number of guests	Chef Challenge 295 ლ / სტუმარი 295 ლ / guest	CHEF Challenge + À La Fourchette 395 ლ / სტუმარი 395 ლ / guest	Premium 495 ლ / სტუმარი 495 ლ / guest
12	3 540 ლ	4 740 ლ	5 940 ლ
15	4 425 ლ	5 925 ლ	7 425 ლ
20	5 900 ლ	7 900 ლ	9 900 ლ
25	7 375 ლ	9 875 ლ	12 375 ლ
30	8 850 ლ	11 850 ლ	14 850 ლ

ფასი ერთ სტუმარზე / Price per guest

Chef Challenge

295 GEL

À La Fourchette

395 GEL

Premium

495 GEL

ღონისძიებების განრიგი

Event schedule

ფორმატი Format	დღე Day	დრო Time
კორპორატიული ღონისძიება Corporate event	პარასკევი Friday	17:00-22:00
კორპორატიული ღონისძიება Corporate event	შაბათი Saturday	15:00-19:00
Saturday Express	შაბათი Saturday	19:00-21:00





შეხვედრის დღეები

Event days



პარასკევი

Friday

17:00-22:00



შაბათი

Saturday

15:00-19:00



Saturday Express

Saturday

19:00-21:00



03 / EXPERIENCE



ლონისძიების სცენარი

Event programme



დრო Time	აქტივობა Activity	რას აკეთებს გუნდი What the team does
19:00-19:15	Welcome შეფის მისალმება Welcome Chef's welcome	მიღება და გუნდების გაცნობა Arrival and team introductions
19:15-19:30	Chef Briefing შეფის ბრიფინგი Chef Briefing	დავალება, უსაფრთხოება, დემონსტრაცია Task, safety and demonstration
19:30-21:05	Chef Challenge შეფ ჩელენჯი Chef Challenge	ინდივიდუალური და გუნდური მომზადება Individual and team cooking
21:05-21:40	Taste & Present სერვირება და დეგუსტაცია Taste & Present	დეგუსტაცია, ფურშეტი, პრეზენტაცია Tasting, buffet and presentation
21:40-22:00	Awards დაჯილდოების ცერემონია Awards Awards ceremony	ჟიურის შეფასება, დაჯილდოება, CEO-ს საჩუქარი Jury assessment, awards and a gift from the CEO

საათები და დროები პაკეტის შესაბამისად დაიგეგმება და შესრულდება.
The schedule and timings will be planned and delivered according to the package.

აირჩიეთ თემა

Choose your theme

 Mystery Box	 ქართული სამზარეულო Georgian Cuisine	 Italian Pasta Battle
 Pizza Challenge	 French Pastry	 Dessert Battle
 CEO vs Team	 Department Battle	 Christmas Gingerbread Challenge

12-30 სტუმარი; გუნდების რაოდენობა და სამუშაო სადგურები განისაზღვრება წინასწარ.
12-30 guests; the number of teams and workstations is agreed in advance.

04 / THREE-COURSE MENU



სამი კერძისგან შემდგარი მასტერ-კლასი თრინითი

Trinity three-course masterclass

აპეტაიზერი + ძირითადი კერძი + დესერტი

Appetizer + Main course + Dessert



მენიუ Menu	აპეტაიზერი შეარჩიეთ ერთ- ერთი Appetizer Choose one	ძირითადი კერძი / გულსართიანი / პურ- ფუნთუშეული შეარჩიეთ ერთ-ერთი Main course / Filled bread or pastry / Bakery Choose one	დესერტი / საკონდიტრო შეარჩიეთ ერთ-ერთი Dessert / Pastry Choose one
ქართული Georgian	ფხალეულის დაფა / სალატები Pkhali board / Salads	შემერული / ხინკალი / აჩმა / აჭარული ხაჭაპური / იმერული ხაჭაპური / ლობიანი / ჭახრაკინა Shkmeruli / Khinkali / Achma / Adjarian khachapuri / Imeretian khachapuri / Lobiani / Chakhrakina	ნაზუქი / ქადუანი Nazuki / Kaduani
იტალიური Italian	ბრუსკეტა / კაპრეზე Bruschetta / Caprese	პასტა პესტოს სოუსით / რიზოტო / ლაზანია / პიცა / Pasta with pesto / Risotto / Lasagne / Pizza /	ტირამისუ / ამარეტი Tiramisu / Amaretti

მენიუ Menu	აპეტაიზერი შეარჩიეთ ერთ- ერთი Appetizer Choose one	ძირითადი კერძი / გულსართიანი / პურ- ფუნთუშეული შეარჩიეთ ერთ-ერთი Main course / Filled bread or pastry / Bakery Choose one	დესერტი / საკონდიტრო შეარჩიეთ ერთ-ერთი Dessert / Pastry Choose one
ევროპული ან ამერიკული European or American	კანაპეები / ღვებელები / ფურშეტის მენიუ Canapés / Pies / Buffet menu	ქათმის ბალოტინი / ბურგერი და ფრი / ქიშ-ლორენი / კრემ-სუპები Chicken ballotine / Burger and fries / Quiche Lorraine / Cream soups	პროფიტროლები / ბანანის და სტაფილოს კექსი / სინამონები / ბრაუნი / მაკარონი / სტიკი-ტოფი პუდინგი / პანი-ქეიქი / რუგალა / კენკრის ანტრემე Profiteroles / Banana and carrot cake / Cinnamon rolls / Brownie / Macaron / Sticky toffee pudding / Honey cake / Rugelach / Berry entremets
Fusion	სეზონური კანაპე - ფურშეტის მენიუ Seasonal canapés — buffet menu	ბაგეტი / ჩაბატა / ტოსტის პური / ჭვავის პური / ფენოვანი და ნახევრად- ფენოვანი ცომის ნაწარმი პიტას პური / გოგრის და ჭარხლის პურები / პალას და რამადანის პურები / ჰოტ- დოგისა და ბურგერის ფუნთუშები / რომის ბაბა და ვანილის ფუნთუშები Baguette / Ciabatta / Sandwich bread / Rye bread / Puff and semi-laminated pastry products / Pita bread / Pumpkin and beetroot breads / Challah and Ramadan breads / Hot dog and burger buns / Rum baba and vanilla buns	შოკოლადის მუსი / პანაკოტა Chocolate mousse / Panna cotta

დახურული À La Fourchette ან შვედური მაგიდა

Private À La Fourchette or buffet

289 ლ-დან / სტუმარი • 12-30 სტუმარი

From 289 ლ per guest • 12-30 guests

შეთანხმებული სამკერძიანი მენიუ, მომსახურება და სასმელის არჩევანი. საბოლოო ფასი განისაზღვრება კონკრეტული კერძებით.

An agreed three-course menu, service and a choice of drinks. The final price depends on the selected dishes.



მომზადებული კერძების
საერთო დეგუსტაცია Chef
Challenge-ის ნაწილია.
Tasting the prepared dishes
together is part of Chef
Challenge.



სრული სამკერძიანი
ფურშეტი ცალკე მომსახურების
ფორმატია.
A full three-course buffet is a
separate service format.



ვეგეტარიანული და
ალერგენების გათვალისწინებით
შერჩეული ალტერნატივები —
მოთხოვნით.
Vegetarian and allergen-
conscious alternatives are
available on request.



05 / MENU SELECTION



ფურშეტის არჩევანი

Buffet selection



10 მინი ლუკმა / სტუმარი
10 bite-sized items per guest

აპეტაიზერები Appetizers	დესერტები და სასმელები Desserts and drinks
ისპანახის, გოგრისა და ბადრიჯნის ფხალი მჭადის მინი კალათებში Spinach, pumpkin and aubergine pkhali in mini mchadi baskets	წყალი, ყავა და ჩაი Water, coffee and tea
ყველისა და ხილის კანაპეები Cheese and fruit canapés	პროფიტროლები Profiteroles
მინი ღვებელები Mini pies	თაფლიანი ნამცხვრები Honey cakes
მინი ხაჭაპური Mini khachapuri	გამაგრილებელი გაზიანი სასმელები Carbonated soft drinks

საბოლოო მენიუ ფორმდება შეკვეთის დანართად; ყველა არჩევანი ერთდროულად არ შედის ფასში.
The final menu is attached to the order; the price does not include every option simultaneously.

06 / SWEET ATELIER



დესერტები და პურ-ფუნთუშეული

Desserts and bakery

შეარჩიე სასურველი კორპორატიული მასტერ-კლასი
Choose your preferred corporate masterclass



ევროპული საკონდიტრო European pastry	პურ-ფუნთუშეული Bakery	სეზონური და კორპორატიული საჩუქრები Seasonal and corporate gifts
პროფიტროლები + ეკლერები Profiteroles + Éclairs	ბაგეტი + ტოსტის პური + ბურგერის ფუნთუშები Baguette + Sandwich bread + Burger buns	შტოლენი Stollen
ანტრემე Entremets	ბრაუნი + შტრუდელი Brownie + Strudel	პანეტონე Panettone
ფრანგული საშობაო რულეტი ფსტით ან ყავით French Christmas log with pistachio or coffee	სინამონები + ნაზუქი + ჰალვის ქუქისები Cinnamon rolls + Nazuki + Halva cookies	ჟინჯერის ორცხობილები და საშობაო ჟინჯერის სახლები Gingerbread cookies and Christmas gingerbread houses

ევროპული საკონდიტრო European pastry	პურ-ფუნთუშეული Bakery	სეზონური და კორპორატიული საჩუქრები Seasonal and corporate gifts
მაკარონები Macarons	ჩაბატა + ჭვავის პური + ბრიოში Ciabatta + Rye bread + Brioche	გოზინაყი Gozinaki
ფრანგული ტიული + სტიკი ტოფი პუდინგი + ტრიუფელები French tuile + Sticky toffee pudding + Truffles	ქართული შოთი + გოგრის პური + გალეტები Georgian shoti bread + Pumpkin bread + Galettes	სააღდგომო პასკა Easter paska

მასტერკლასის ვარიანტები
Masterclass options

 პურ-ფუნთუშეული PÂTISSERIE SWEET TRIO CHRISTMAS SWEETS Bakery	 სააღდგომო სამზადისი GEORGIAN SWEETS Easter preparations
---	--

ტკბილი შეხვედრების არჩევანი
A choice of sweet experiences



07 / WINE & SERVICE



ღვინო და დამატებითი მომსახურება

Wine and additional services



ფორმატი Format	ქართული ღვინო ან გლინტვეინი მხოლოდ სრულწლოვნებისთვის Georgian wine or mulled wine Adults only	უალკოჰოლო ცივი და ცხელი სასმელები Non-alcoholic cold and hot drinks
Chef Challenge	150 მლ / სტუმარი 150 ml per guest	წყალი, ყავა, ჩაი Water, coffee, tea
Challenge	300 მლ გლინტვეინი / სტუმარი 300 ml mulled wine per guest	წყალი, ყავა, ჩაი, სეზონური სასმელი Water, coffee, tea, seasonal drink
Premium	300 მლ / სტუმარი 300 ml per guest	წყალი, ყავა, ჩაი, სეზონური სასმელი Water, coffee, tea, seasonal drink
Express	150 მლ / სტუმარი 150 ml per guest	წყალი, ყავა, ჩაი Water, coffee, tea

დამატებითი მომსახურება

Additional services

მომსახურება Service	საორიენტაციო ფასი Indicative price
ფოტოგრაფია Photography	450 ლ-დან From 450 ლ
ფოტო + მოკლე ვიდეო Photography + Short video	850 ლ-დან From 850 ლ
ბრენდირებული წინსაფარი Branded apron	55 ლ / სტუმარი 55 ლ per guest
პერსონალიზებული საჩუქრის ყუთი Personalised gift box	45 ლ-დან From 45 ლ
დამატებითი საათი Additional hour	350-550 ლ / საათი 350-550 ლ per hour

ალკოჰოლი მხოლოდ 18+ სტუმრებისთვის; ხელმისაწვდომია უალკოჰოლო ალტერნატივა.
ფურშეტის მენიუ, პერსონალი და დამატებითი შეკვეთები წინასწარ დასტურდება.

Alcohol is served only to guests aged 18+; a non-alcoholic alternative is available. The buffet menu, staffing and additional orders are confirmed in advance.

08 / MASTERCLASSES



ორდღიანი პროფესიული მასტერკლასები

Two-day professional masterclasses



ხუთშაბათი-პარასკევი • 10:00-15:00

სულ 10 საათი • ჯგუფში 12-15 ადამიანი

Thursday-Friday • 10:00-15:00

10 hours in total • 12-15 people per group

პროგრამა Programme	ფასი / მონაწილე Price per participant	რას ისწავლიან What you will learn
ქართული სამზარეულო Georgian cuisine	590 ლ	ხინკალი / იმერული ხაჭაპური / აჩმა / ფხლოვანა / ხაბიძგინა ფხალეული / ბაჟე / შქმერული Khinkali / Imeretian khachapuri / Achma / Pkhlovana / Khabizgina / Pkhali / Bazhe / Shkmeruli
იტალიური სამზარეულო Italian cuisine	620 ლ	ახალი პასტა პესტოთი / რავიოლი; რიზოტო სოკოთი / ბარდით; პიცა / ჩაბატა; ტრადიციული ლაზანია / ლაზანია გოგრიტ; პანაკოტა / ტირამისუ Fresh pasta with pesto / Ravioli; mushroom / pea risotto; pizza / ciabatta; traditional lasagne / pumpkin lasagne; panna cotta / tiramisu
ქართული + იტალიური Georgian + Italian	640 ლ	ქართული და იტალიური კულინარიული ტრადიციები — შერჩევით, თითო დღე. Selected Georgian and Italian culinary traditions — one day each.
საკონდიტრო + პურ-ფუნთუშეული Pastry + Bakery	690 ლ	ანტრემე, პროფიტროლი, ეკლერი, ბრიოში, ტოსტის პური Entremets, profiteroles, éclairs, brioche, sandwich bread

რა შედის საფასურში

Included in the fee



პროფესიული ტექნიკა,
ყველა პროდუქტი და
პრაქტიკული სამუშაო.
Professional equipment, all
ingredients and practical work.



რეცეპტების კრებული,
დეგუსტაცია ან სადილი, ყავა,
ჩაი და სერტიფიკატი.
A recipe collection, tasting or
lunch, coffee, tea and a
certificate.



კორპორატიული
ჯგუფისთვის შესაძლებელია
ბრენდინგი და ღვინის
დეგუსტაცია (18+).
Branding and wine tasting (18+)
are available for corporate
groups.

პროფესიული პროგრამის ფორმატი

Professional programme format

**2 დღე**

2 days

Thursday-Friday

**10 საათი**

10 hours

10:00-15:00

**12-15 მონაწილე**

12-15 participants

09 / CHRISTMAS COLLECTION



შობა და ახალი წელი

Christmas and New Year



პროდუქტი Product	ფორმატი Format	ფასი Price
კლასიკური შტოლენი Classic stollen	500 გ / 750 გ 500 g / 750 g	45 / 65 ლ
კლასიკური შტოლენი დეკორით Decorated classic stollen	750 გ 750 g	75 ლ
პანეტონე კლასიკური Classic panettone	750 გ 750 g	95 ლ
პანეტონე შოკოლადით ან სარკისებრი მინანქრით Panettone with chocolate or mirror glaze	750 გ 750 g	115 ლ
პანეტონე ფსტით Pistachio panettone	750 გ 750 g	135 ლ
Gingerbread Cookie Box კინკერის ორცხობილების ყუთი Gingerbread Cookie Box	12 ცალი 12 pieces	45 ლ

პროდუქტი Product	ფორმატი Format	ფასი Price
DIY Gingerbread House ჟინჯერის სახლის ასაწყობი კომპლექტი DIY Gingerbread House	კომპლექტი Kit	69 ლ
Premium Gingerbread House პრემიუმ ჟინჯერის სახლი Premium Gingerbread House	1 ცალი 1 piece	109 ლ

კორპორაციულ შეკვეთებზე, 10 ცალიდან, მოქმედებს სპეციალური ფასი.
Special prices apply to corporate orders of 10 or more items.

საშობაო მასტერკლასები
Christmas masterclasses

ღონისძიება Event	ხანგრძლივობა Duration	ფასი / მონაწილე Price per participant
Stollen Masterclass	3 საათი 3 hours	189 ლ
Gingerbread House Masterclass	3 საათი 3 hours	179 ლ
Corporate Gingerbread Challenge	3 საათი 3 hours	219 ლ
Panettone Professional	2 დღე 2 days	690 ლ



10 / EASTER & FESTIVE



საადგომო კოლექცია

Easter collection

დაასაჩუქრე თანამშრომელი!!!
Treat your employees to a gift!!!



საადგომო პროდუქტი Easter product	ფასი Price
პასკა კლასიკური • 600 გ / 900 გ Classic paska • 600 g / 900 g	35 / 49 ლ
პასკა პრემიუმ • 600 გ / 900 გ Premium paska • 600 g / 900 g	45 / 59 ლ
სასაჩუქრე პასკა Gift paska	89 ლ-დან From 89 ლ
პასკის პრაქტიკული მასტერკლასი • 4 სთ Practical paska masterclass • 4 hours	225 ლ / მონაწილე 225 ლ per participant

კორპორაციულ შეკვეთებზე, 100 ცალიდან, მოქმედებს სპეციალური ფასი.
Special prices apply to corporate orders of 100 or more items.

10 / EASTER & FESTIVE



საახალწლო სუფრა

New Year feast



საახალწლო სუფრის შეკვეთები
New Year feast orders

პაკეტი Package	სტუმრები Guests	საწყისი ფასი Starting price
Family	6	549 ლ
Classic	10	899 ლ
Premium	15	1,349 ლ

მენიუს არჩევანი: ცივი აპეტიზერები, ფხალი, სალათები, ცხელი კერძები, გარნირი, გულსართანები, დესერტები და სეზონური ტკბილეული. საბოლოო გრამაჟები შეთანხმდება შერჩეული სუფრის ტექნიკურ-ტექნოლოგიური ბარათების (TTC) მიხედვით.

Menu choices: cold appetizers, pkhali, salads, hot dishes, side dishes, filled breads and pastries, desserts and seasonal sweets. Final portion weights will be agreed according to the technical recipe cards (TTC) for the selected feast.

საახალწლო სუფრის მასტერკლასი
New Year feast masterclass

ხუთშაბათი-პარასკევი • 10:00-15:00
12-15 მონაწილე • 650 ლ / მონაწილე
Thursday-Friday • 10:00-15:00
12-15 participants • 650 ლ per participant

11 / SOCIAL & CAREER



პარტნიორობა კომპანიებისთვის

Partnerships for companies



Career Bridge

კომპანიების დასაქმების შეხვედრები სტუდენტებთან: პრეზენტაცია, კარიერული შესაძლებლობები, სტაჟირება, გასაუბრებები, სამუშაო ადგილზე ვიზიტები და საიტზე ვაკანსიების განთავსება. ეს მიმართულება კორპორატიული Chef Challenge-ისგან დამოუკიდებელია.

Recruitment meetings between companies and students: presentations, career opportunities, internships, interviews, workplace visits and vacancy listings on the website. This programme is separate from the corporate Chef Challenge.

პროფესია მომავლისთვის

A profession for the future

სოციალური პასუხისმგებლობის პროგრამა: კომპანიებს შეუძლიათ 14 წლიდან სოციალურად მოწყვლადი და მზრუნველობამოკლებული მოზარდების პროფესიული სწავლების დაფინანსება შესაბამისი დაცვისა და მეურვეობის წესებით.

A social responsibility programme: companies can fund vocational training for socially vulnerable teenagers and teenagers without parental care, from the age of 14, in accordance with the relevant safeguarding and guardianship rules.

Gingerbread Tree of Support

საახალწლო ნაძვის ხეზე განთავსდება დამფინანსებელი და დამსაქმებელი კომპანიების სახელებით შექმნილი ორნამენტები. მოზარდების პირადი მონაცემები საჯაროდ არ განთავსდება.

The New Year tree will display ornaments bearing the names of sponsoring companies and employers. Teenagers' personal data will not be made public.

12 / CONTACT & TERMS



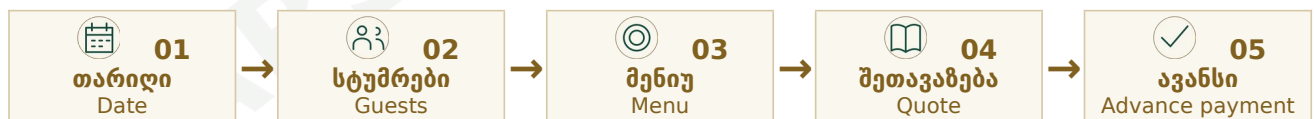
დაჯავშნა და საკონტაქტო ინფორმაცია

Booking and contact information



დაჯავშნის 5 ნაბიჯი

5 steps to book



დაჯავშნა: 50% ავანსი;
Booking: a 50% advance payment;



სტუმრების საბოლოო რაოდენობა —
ლონისძიებამდე 15 დღით ადრე;
Final guest count — 15 days before the event;



დარჩენილი თანხა — ლონისძიებამდე 48
საათით ადრე, თუ ხელშეკრულებით სხვა რამ არ
განისაზღვრა;
Remaining balance — 48 hours before the event, unless
the contract states otherwise;



ალერგენების, ვეგეტარიანული ან
ვეგანური მენიუს, ღვინოსა და ბრენდინგის
შეთანხმდება წინასწარ განხორციელებად;
Allergen requirements, vegetarian or vegan menus,
wine and branding will be agreed in advance;



ფასები საორიენტაციოა; საბოლოო ინვოისი დამოკიდებულია დღგ-ის სტატუსსა და დამტკიცებულ
მენიუმზე.
Prices are indicative; the final invoice depends on VAT status and the approved menu.



UG კულინარიის აკადემია „არს გუსტო“

UG Culinary Academy Ars Gusto
თბილისი, მირიან მეფის ქუჩა №21
21 Mirian Mepe Street, Tbilisi



+995 599 72 25 60
info@arsgusto.ge
arsgusto.ge



მასტერ-კლასებზე მომზადებული დესერტები

Desserts prepared in masterclasses



გემო და შესრულება

Taste and craft



ტექნიკა
Technique



ტექსტურა
Texture



დეკორი
Decoration



მასტერკლასის თემები

Masterclass themes



French Pastry

ფრანგული საკონდიტრო



Dessert Battle

დესერტების შეჯიბრი



Georgian Sweets

ქართული ტკბილეული



პურ-ფუნთშეული და გულსართიანები

Breads and filled pastries



პურ-ფუნთშეულის ხელოვნება

The art of baking



ცომი
Dough



ფორმა
Shaping



ცხობა
Baking



ქართული ცომეული

Georgian bakery



ხაჭაპური
Khachapuri



ნაზუქი
Nazuki



გულსართიანები
Filled pastries



კერძები და ფურშეტი

Dishes and buffet



სამკერძიანი მენიუ

Three-course menu



აპეტიზერი
Appetizer



ძირითადი კერძი
Main course



დესერტი
Dessert



თემატური შეხვედრები

Themed events



ქართული სამზარეულო
Georgian cuisine



Italian Pasta Battle
პასტის შეჯიბრი



Dessert Battle
დესერტების შეჯიბრი



მენიუს შეთანხმება

Agree your menu



კერძები
Dishes



ალერგენები
Allergens



სტუმრები
Guests



საშობაო და სააღდგომო დღესასწაულებისთვის კორპორატიული შეკვეთის ფასები

Corporate order prices for Christmas and Easter

პასკები და შტოლენები • ფასი ერთ ცალზე, ლარში

Paska and stollen • Price per item in Georgian lari

პროდუქტი Product	1-9 ც. 1-9 pcs	10-29 ც. 10-29 pcs	30-49 ც. 30-49 pcs	50+ ც. 50+ pcs
კლასიკური პასკა — 600 გ Classic paska — 600 g	35	33	32	30
კლასიკური პასკა — 900 გ Classic paska — 900 g	49	47	45	43
პრემიუმ პასკა — 600 გ Premium paska — 600 g	45	43	41	39
პრემიუმ პასკა — 900 გ Premium paska — 900 g	59	56	54	52
კლასიკური შტოლენი — 500 გ Classic stollen — 500 g	45	43	41	39
კლასიკური შტოლენი — 750 გ Classic stollen — 750 g	65	62	60	57
დეკორირებული შტოლენი — 750 გ Decorated stollen — 750 g	75	72	69	66

რაოდენობა გულისხმობს ერთნაირი პროდუქტისა და წონის შეკვეთას.

Quantities refer to orders of the same product and weight.

რაოდენობრივი ფასი მოქმედებს ერთიანი შეკვეთისა და ერთჯერადი მიწოდებისას.

Volume prices apply to a single order with a single delivery.

ინდივიდუალური ბრენდირება, სასაჩუქრე ყუთი და მიტანა ცალკე ითვლება.

Custom branding, gift boxes and delivery are charged separately.

100 და მეტი ცალი — ინდივიდუალური შეთავაზება, შემადგენლობისა და შეფუთვის მიხედვით.

100 or more items — a tailored quote based on composition and packaging.

შეკვეთა: +995 599 72 25 60 • info@arsgusto.ge

Orders: +995 599 72 25 60 • info@arsgusto.ge



კორპორატიული შეკვეთის დაგეგმვა
Plan your corporate order



პროდუქტი
Product



რაოდენობა
Quantity



შეფუთვა
Packaging



მიწოდება
Delivery





საშობაო საჩუქრები

Christmas gifts



შტოლენი
Stollen



ჯინჯერის სახლები
Gingerbread houses



სეზონური შეთავაზებები

Seasonal collections



შტოლენი
Stollen



ჯინჯერი
Gingerbread



პასკა
Paska



ნაძვის ხის ჯინჯერის ორნამენტები

Gingerbread Christmas tree ornaments



ჯინჯერის ორცხოვნილები ნაძვის ხისთვის.
Gingerbread cookies for the Christmas tree.

ჩვენთან ცხოვრება გემრიელია!!!
Life tastes better with us!!!

ARS GUSTO / TBILISI

კონტაქტი

Contact

UG კულინარიის აკადემია „არს გუსტო“
UG Culinary Academy Ars Gusto

თბილისი, მირიან მეფის ქუჩა №21
21 Mirian Mepe Street, Tbilisi

+995 599 72 25 60

WhatsApp • +995 599 72 25 60

info@arsgusto.ge

arsgusto.ge

Instagram • @ug_arsgusto

TikTok • @arsgusto

Facebook • UG Culinary Academy Ars Gusto

რუკა / Map — მირიან მეფის ქუჩა №21

