



XXXXXXXXXXXX



ЧАЙХАНА

Пахвала

СЕРБСКАЯ КУХНЯ

Вкусновица



XXXXXXXXXXXX

ДЕЛОВЫЕ И ЧАСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ
в ресторанах Чайхана Пахвала



РЕСТОРАНЫ ЧАЙХАНА ПАХВАЛА

→ **Чайхана Пахвала** — это три ресторана группы **Norbert**, где знают все о восточном гостеприимстве. Настоящим украшением нашей кухни является гриль и настоящий глиняный тандыр.

Поскольку они расположены в открытой зоне, гости могут наблюдать за тем, как выпекаются ароматные лепешки или готовится большое разнообразие блюд восточной кухни.

Погрузитесь в мир потрясающих национальных вкусов и традиционного восточного гостеприимства, посетив наши рестораны!





ЧАЙХАНА ПАХВАЛА В ТРК «ЛЕТО»

→ Ресторан на 450 мест, который соединил в себе две любимые жителям и гостям города концепции — кухня Востока и Сербии.

Ресторан расположен на Пулковском шоссе, в ТРК «Лето».

Здесь для гостей предусмотрены:

- банкетный зал и зонирование пространства;
- вместительная, современная детская комната и няня по выходным дням;
- сцена и танцпол для вечерних программ

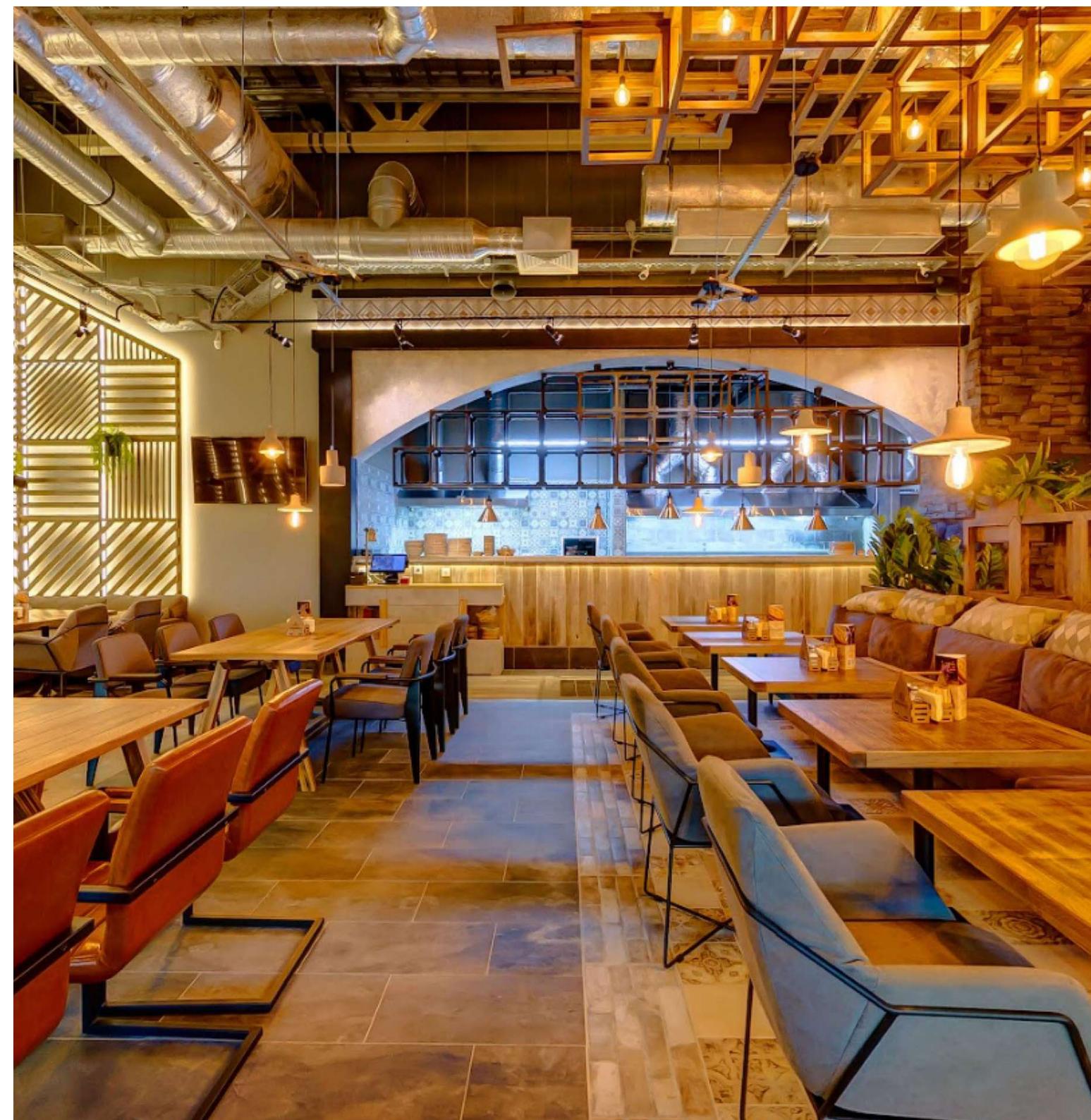
В этом ресторане мы собрали, пожалуй, лучшие хиты восточной и сербской кухни, которые отличаются большими порциями и универсальностью, но при этом мы делаем основную ставку на разнообразие блюд, сервис и атмосферу.





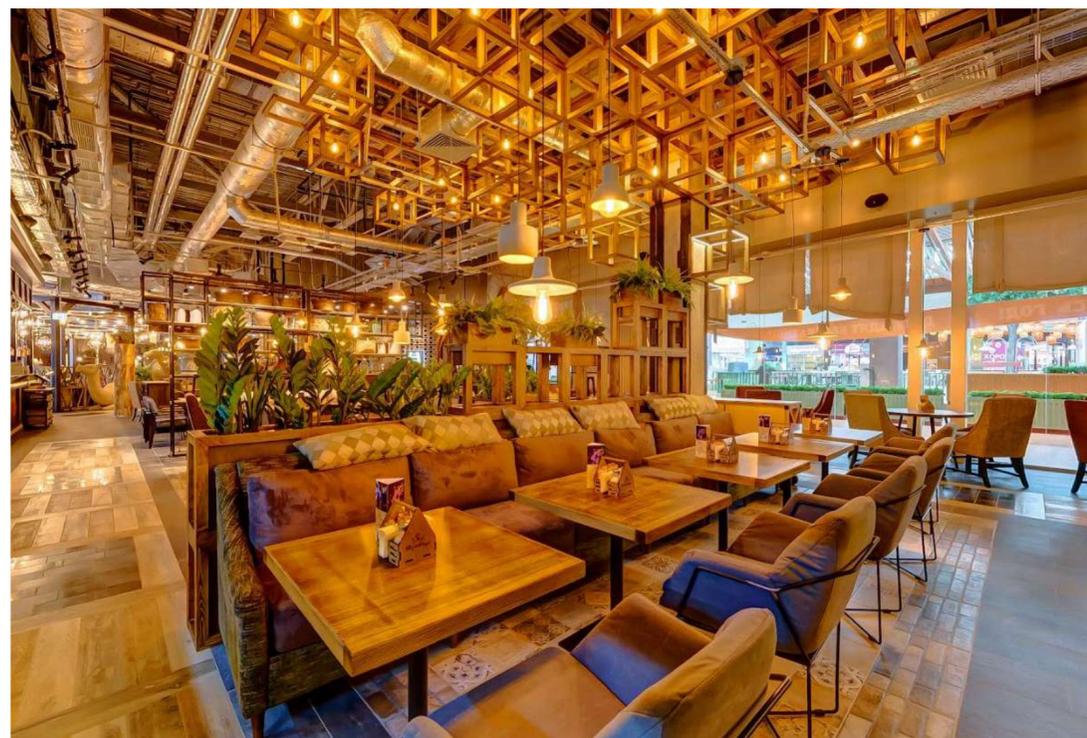
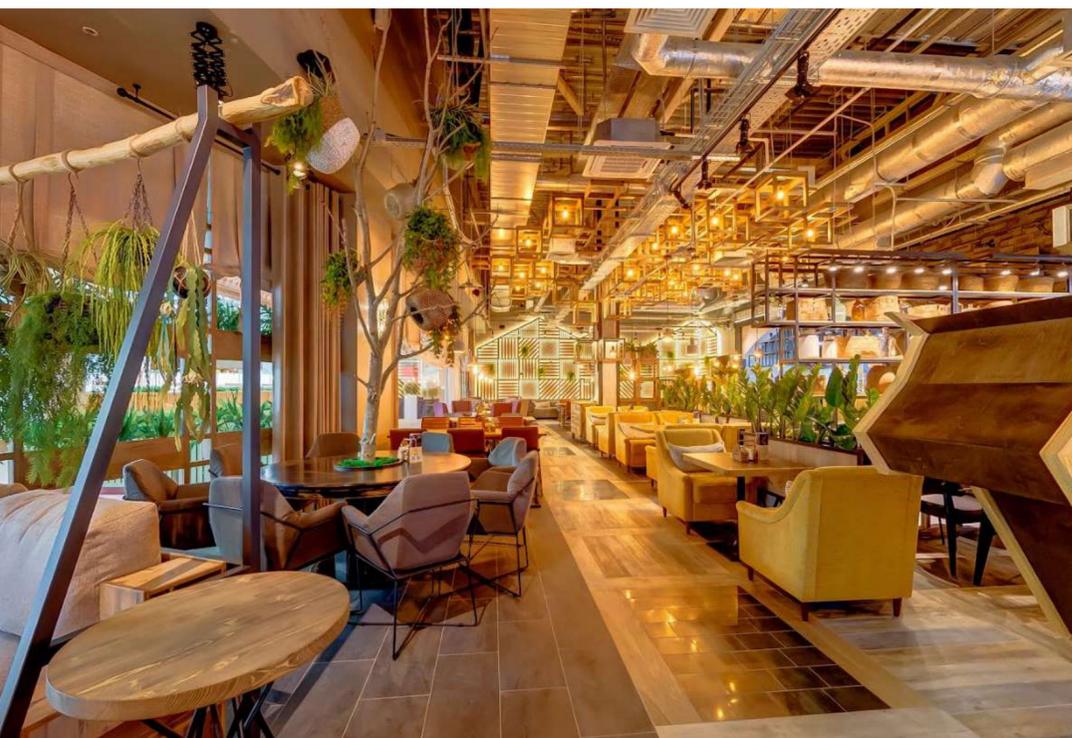
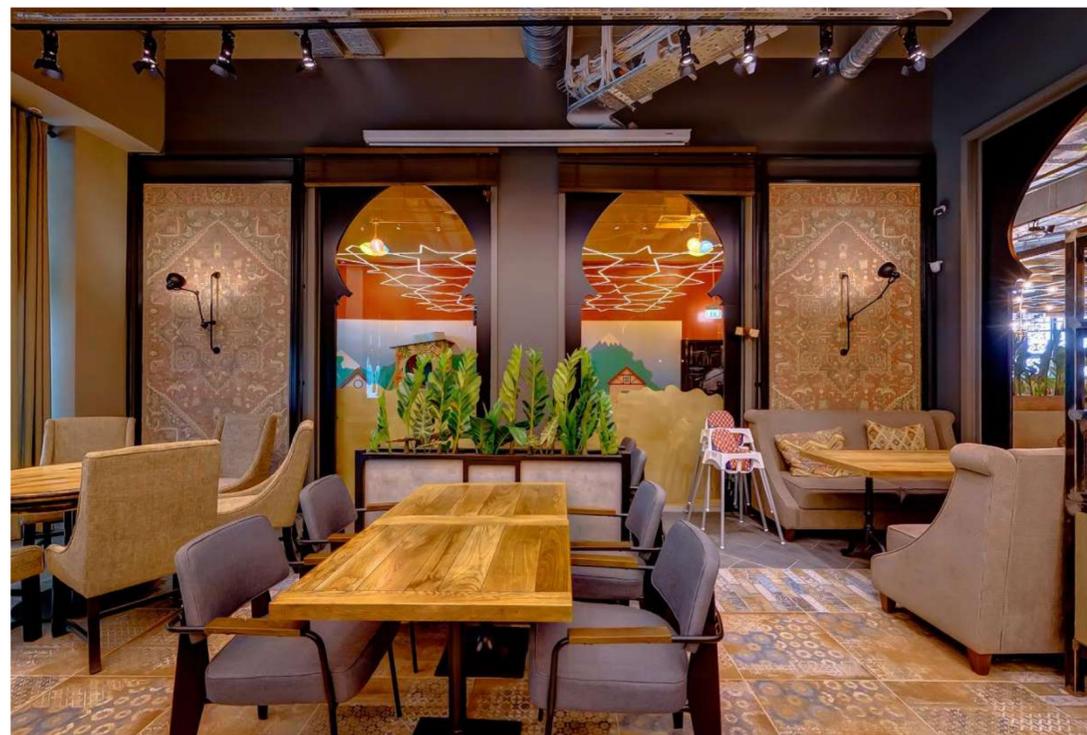
ЗАЛЫ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ

- **Банкетный зал:** до **40** гостей для банкетов и до **60** гостей на фуршеты
- **Зал Сербия:** до **120** гостей
- **Зал Витражи:** до **50** гостей
- **Зал Чилаут:** до **35** гостей





ЗАЛЫ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ





ЗАЛЫ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ





УСЛОВИЯ АРЕНДЫ

Депозит для Банкетного зала	от 50 000 ₽
Депозит для Витражи	от 40 000 ₽
Депозит для Чиллаут	от 40 000 ₽
Закрытие зала Сербия	от 100 000 ₽
Закрытие зала Пергало	от 120 000 ₽
Тур. обеды/ужины	от 450 ₽/чел.
Банкетное предложение	от 3 000 ₽/чел.
Фуршеты	от 1 000 ₽/чел.

*Сумма депозита — минимальный заказ на еду и напитки. Сервисный сбор в сумму минимального депозита не входит.

*Экран и проектор предоставляются бесплатно.
Стоимость работы звукорежиссёра — **3 300 ₽/час.**

*Условия бронирования могут отличаться в предновогодний период и в период Петербургского Международного Экономического Форума.





БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Необходимо предварительное бронирование.
Дополнительно оплачивается сервисный сбор.





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1

Банкетное меню 3 000 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

САЛАТЫ

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ (90 г)

Обжаренные баклажаны, свежие томаты, микс салата, ароматная кинза, сливочный сыр, заправляется сладким соусом чили и посыпается семенами подсолнуха и кунжута.

ОЛИВЬЕ С ЦЫПЛЕНКОМ (100 г)

Салат из копченой грудки цыплёнка, отварных овощей, соленых огурчиков с заправкой из домашнего майонеза.

ТАШКЕНТ (100 г)

Салат из нежной отварной говядины с тонкой соломкой дайкона и обжаренного до хруста репчатого лука. Заправляется легким майонезом.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ (100 г)

Маринованная сельдь с отварным картофелем.

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ПАПРИКОЙ (70 г)

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки.

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (110 г)

Язык говяжий отварной, копченое бедро индейки, тамбовский окорок, соус из печеной паприки, маслины, огурцы корнишоны.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ (100 г)

Томаты черри, болгарский перец, огурцы, морковь, сельдерей, микс зелени.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ХАЧАПУРИ С ЛОБИО И КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ (180 г)

Мини хачапури, подается с лоблио и слайсами копченой индейки.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

ОПАЛЕНАЯ ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ КОПЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ (280 г)

Филе трески подается с пюре из печеного картофеля и белым рыбным соусом.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ (300 г)

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале с овощами-гриль.

БУЖЕНИНА С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ (220 г)

Сочная буженина под перечным соусом. Подается с миксом салатов, томатами и маринованными огурцами.

К БАНКЕТУ

ЛЕПЕШКА С КУНЖУТОМ (1 шт.)

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре.

НАПИТОК НА ВЫБОР

МОРС ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛЮКВЫ (250 мл)



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 1 | ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2

Банкетное меню 3 500 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

САЛАТЫ

БАВАРСКИЙ (100 г)

Сытный салат с жареным картофелем, охотничьими колбасками и овощами в медово-горчичном соусе.

САМЕГРЕЛО (115 г)

Хрустящие листья салата, куриное бедро, приготовленное на углях, спелые южные томаты с соусом из копченого сыра.

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ С АНЧОУСАМИ И КАПЕРСАМИ (100 г)

Классический салат с анчоусами и каперсами.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ПАПРИКОЙ (70 г)

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки.

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (110 г)

Язык говяжий отварной, копченое бедро индейки, тамбовский окорок, соус из печеной паприки, маслины, корнишоны.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (150 г)

Маасдам, чеддер, монт блю, пармезан, грецкий орех, мед, виноград.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ (100 г)

Томаты черри, болгарский перец, огурцы, морковь, сельдерей, микс зелени.

ВИННАЯ ЗАКУСКА (150 г)

Артишоки, томаты вяленые, печеный перец, патиссоны со сливочным сыром, сальчичон, маслины.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

ЖУЛЬЕН В СЛОЕННОМ ТЕСТЕ (140 г)

Горячая закуска с курицей, грибами, сливками и пармезаном в слоенном тесте.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА С ОВОЩАМИ-ГРИЛЬ (300 г)

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале с овощами-гриль.

ЗУБАТКА С ОВОЩАМИ (200 г)

Зубатка подается на подушке из припущенных цукини, баклажанов и красного лука.

БУЖЕНИНА С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ (220 г)

Сочная буженина под перечным соусом. Подается с миксом салатов, томатами и маринованными огурцами.

К БАНКЕТУ

ЛЕПЕШКА С КУНЖУТОМ (1 шт.)

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре.

НАПИТОК НА ВЫБОР

МОРС ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛЮКВЫ (250 мл)



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 2 | ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3

Банкетное меню 4 000 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

САЛАТЫ

БАВАРСКИЙ (100 г)

Сытный салат с жареным картофелем, охотничьими колбасками и овощами в медово-горчичном соусе.

ОЛИВЬЕ С ЦЫПЛЕНКОМ (100 г)

Салат из копченой грудки цыплёнка, отварных овощей, соленых огурчиков с заправкой из домашнего майонеза.

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ С АНЧОУСАМИ И КАПЕРСАМИ (100 г)

Классический салат с анчоусами и каперсами.

ГРЕЧЕСКИЙ (100 г)

Классический салат из свежих овощей, оливок и сыра фета, заправленный оливковым маслом.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА НА ВЫБОР

ШТРУДЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ С КЮФТОЙ (180 г)

Кюфта из говядины и индейки подается со штруделем из капусты, чернослива и яблок. Поливается вишневым ткемали.

ЖУЛЬЕН В СЛОЕННОМ ТЕСТЕ (140 г)

Горячая закуска с курицей, грибами, сливками и пармезаном в слоенном тесте

НАПИТОК НА ВЫБОР

МОРС ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛЮКВЫ (250 мл)

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД НА ВЫБОР (250 мл)

К БАНКЕТУ

ЛЕПЕШКА С КУНЖУТОМ (1 шт.)

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ (100 г)

Маринованная сельдь с отварным картофелем.

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА (110 г)

Язык говяжий отварной, копченое бедро индейки, тамбовский окорок, соус из печеной паприки, маслины, корнишоны.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (150 г)

Маасдам, чеддер, монт блю, пармезан, грецкий орех, мед, виноград.

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА (80 г)

Масляная рыба, кета, брандада из трески, сельский хлеб, чеснок.

ВИННАЯ ЗАКУСКА (150 г)

Артишоки, вяленые томаты, печеный перец, патиссоны со сливочным сыром, сальчичон, маслины.

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАН С СЫРОМ И ПАПРИКОЙ (70 г)

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки.

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР

КУРИНАЯ ГРУДКА С ЗЕЛеныМИ ОВОЩАМИ (300 г)

Обжаренная куриная грудка с пюре. Подается со шпинатом, кенийской фасолью, бобами эдамаме, поливается грибным демигласом.

ЗУБАТКА С ОВОЩАМИ (200 г)

Зубатка подается на подушке из припущенных цукини, баклажанов и красного лука.

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С БРОККОЛИ И КАРТОФЕЛЕМ (230 г)

Томленая говядина с демигласом и гарниром из брокколи, моркови и картофеля.



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ № 3 | ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВЫБОР





ПРИЕЗЖАЙТЕ К НАМ, И МЫ СДЕЛАЕМ ВАШ ПРАЗДНИК НЕЗАБЫВАЕМЫМ!

→ Вы можете выбрать любое готовое банкетное предложение за **3 000, 3 500 или 4 000 рублей** и дополнить его безалкогольными и алкогольными напитками!

При заказе бутилированного алкоголя действуют специальные цены!

Каждое торжество, вне зависимости от количества гостей, облагается сервисным сбором **10%**





КОНТАКТЫ

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX



ЧАЙХАНА

Пахвала

СЕРБСКАЯ КУХНЯ

Вкусновица



Санкт-Петербург, ТРК «Лето», 2 этаж,
Пулковское шоссе, 25 корпус 1, лит. А



Телефон ресторана: +7 (812) 339-88-93
Банкетный менеджер: +7 (981) 780-50-15



pahvala@vkusnovica.ru
banket2@pahvala.ru



pahvala.ru

XXXXXXXXXXXX