



XXXXXXXXXXXX



ЧАЙХАНА
Пахвала

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 ТРЦ «ОХТА МОЛЛ»

—> Яркий восточный ресторан «Чайхана Пахвала» на третьем этаже торгового комплекса «Охта Молл».

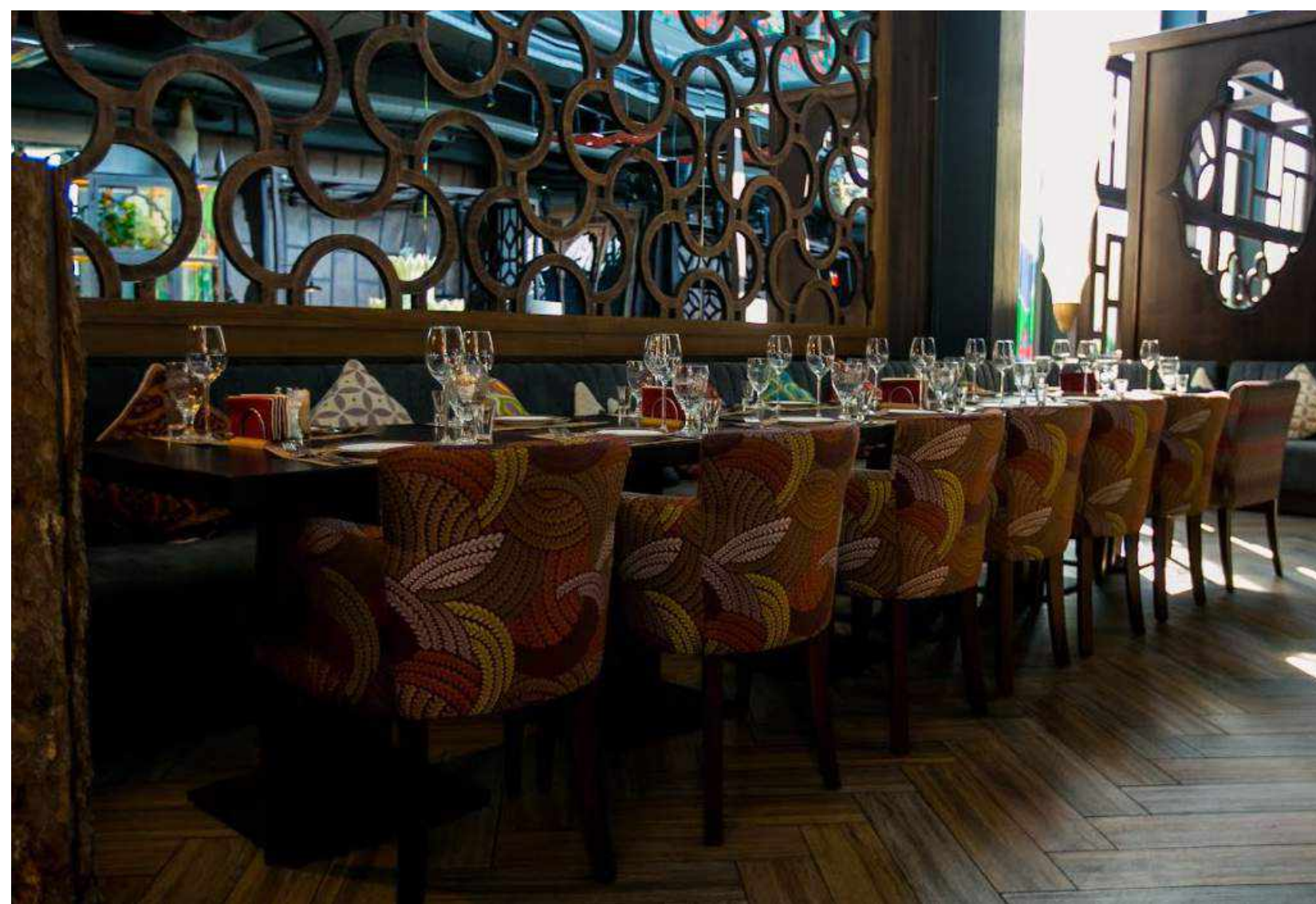
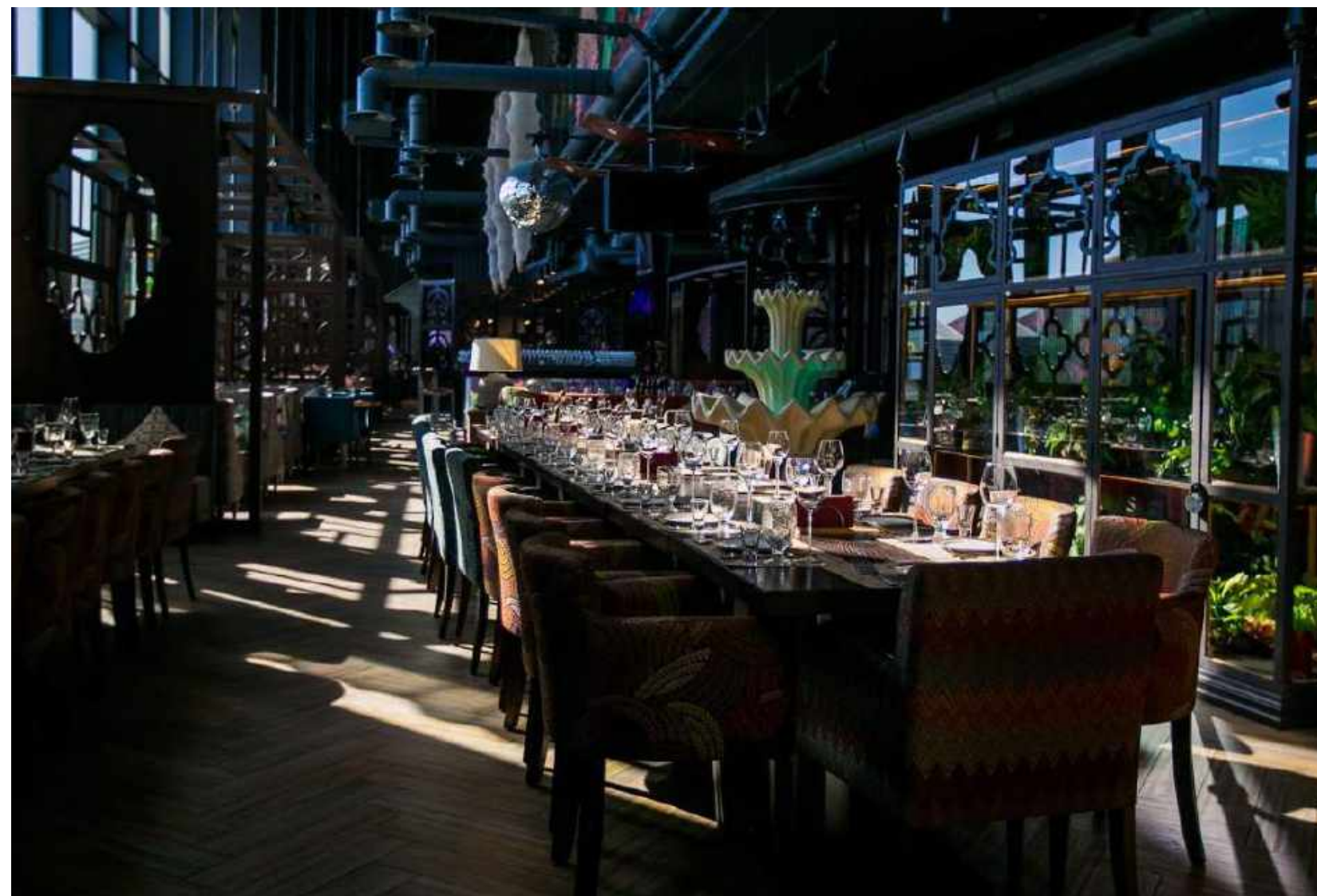
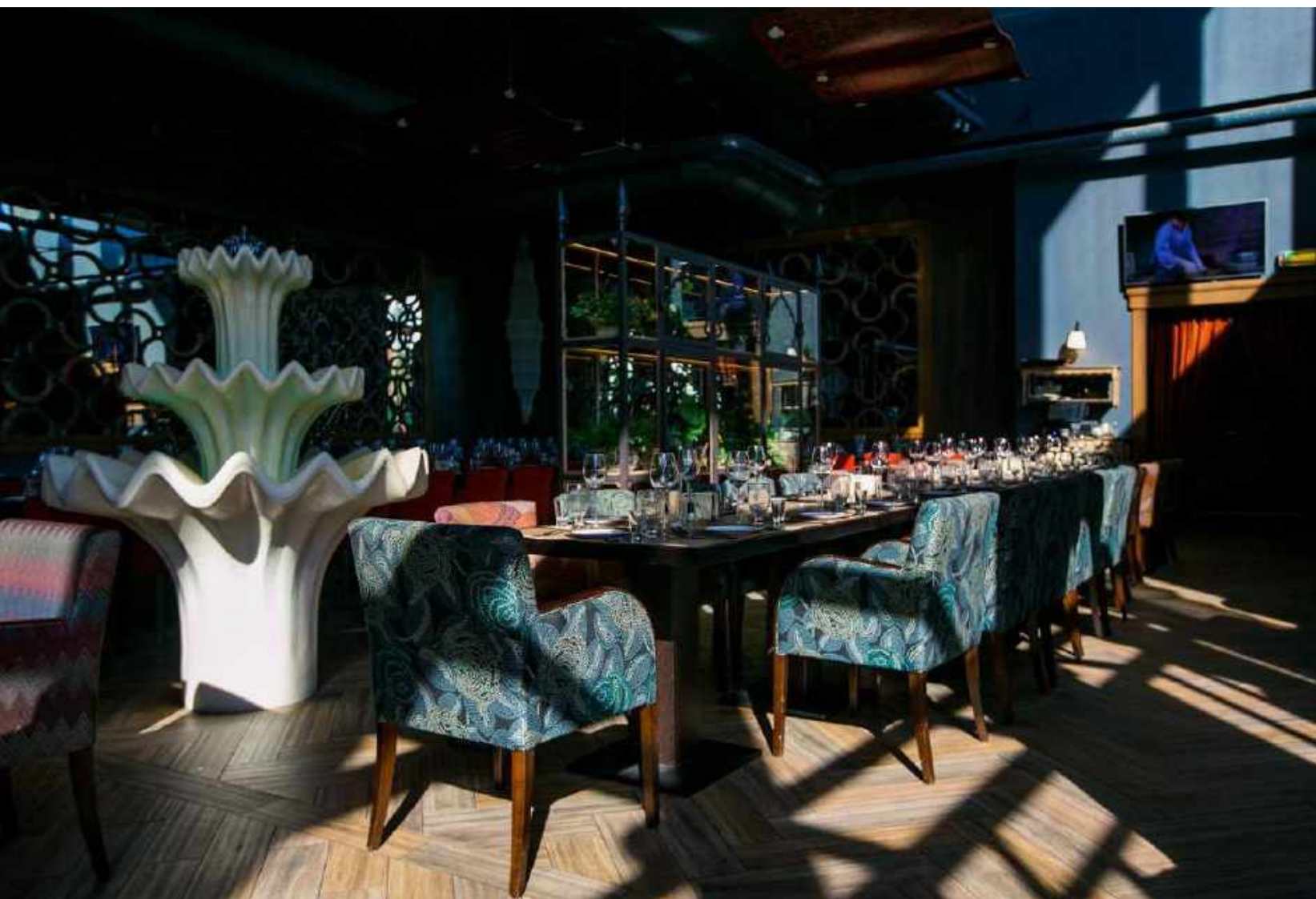
«Чайхана Пахвала» славится гостеприимством, разнообразием меню и своей регулярной развлекательной программой. По пятницам и субботам здесь проходят караоке-вечеринки, а также постоянно действуют различные акции для гостей.

В зале, рассчитанном на 270 человек, легко организовать банкет по любому поводу. Ресторан оборудован высококлассным звуковым и световым оборудованием, просторным танцполом и отдельной сценой.



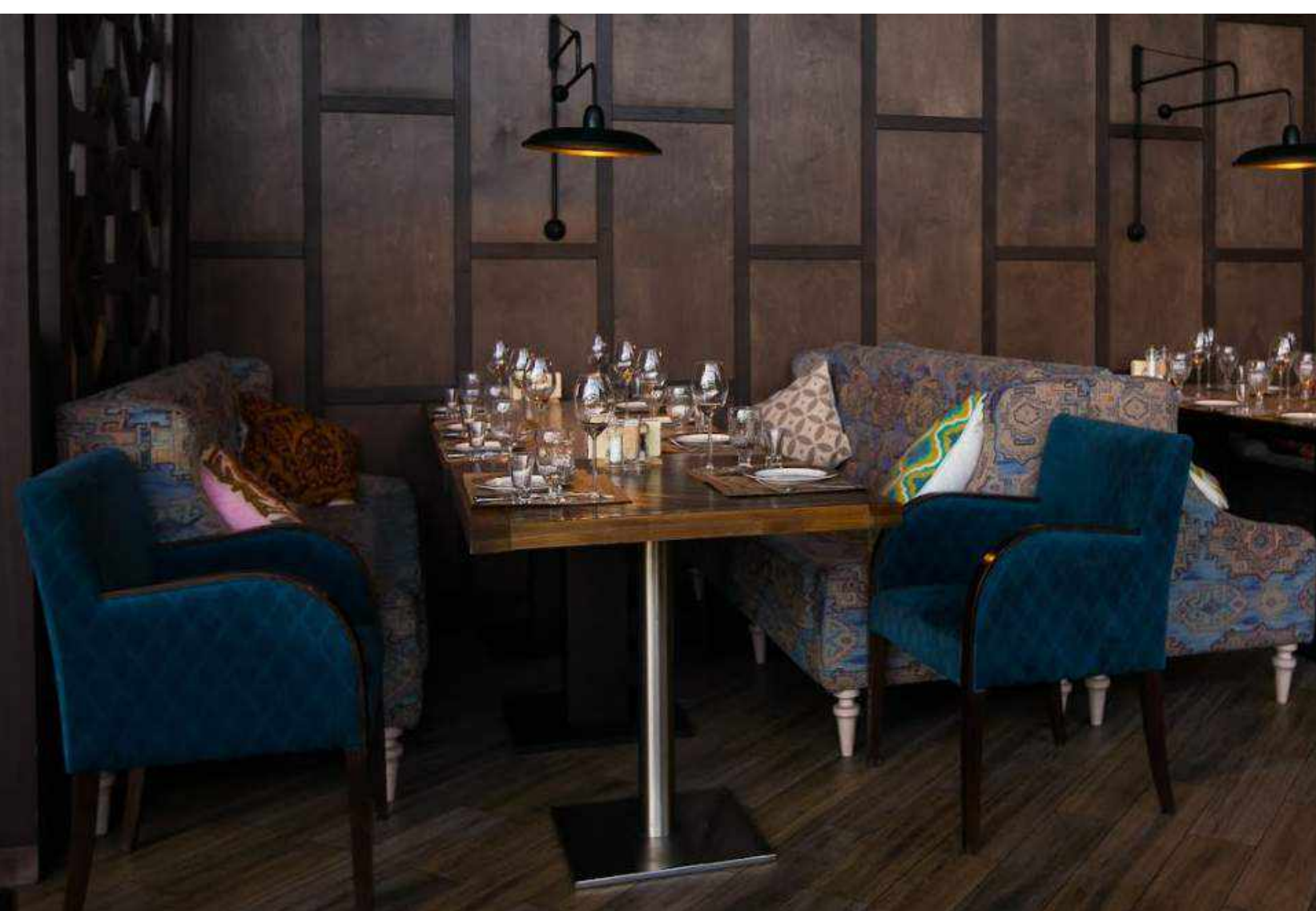
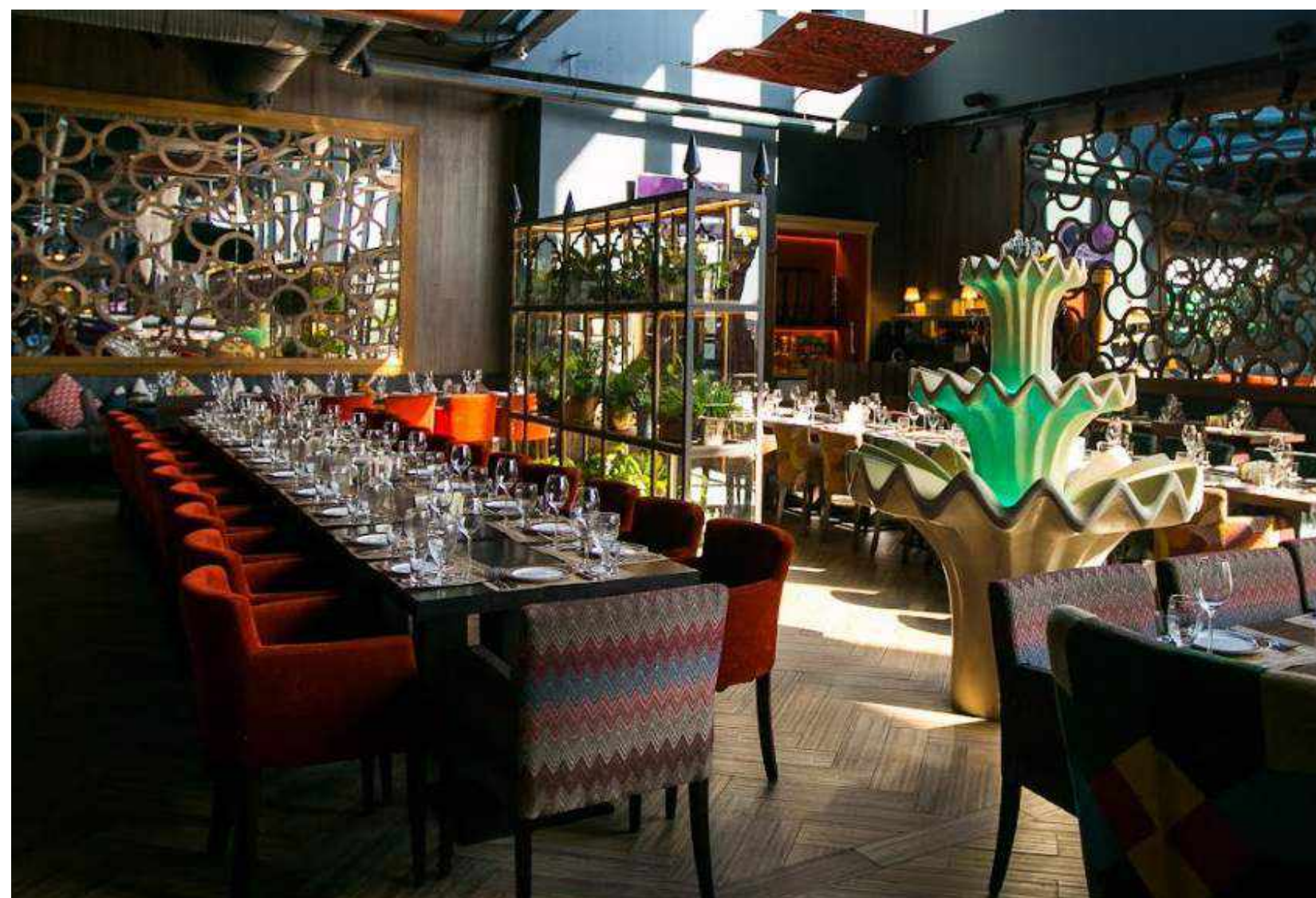
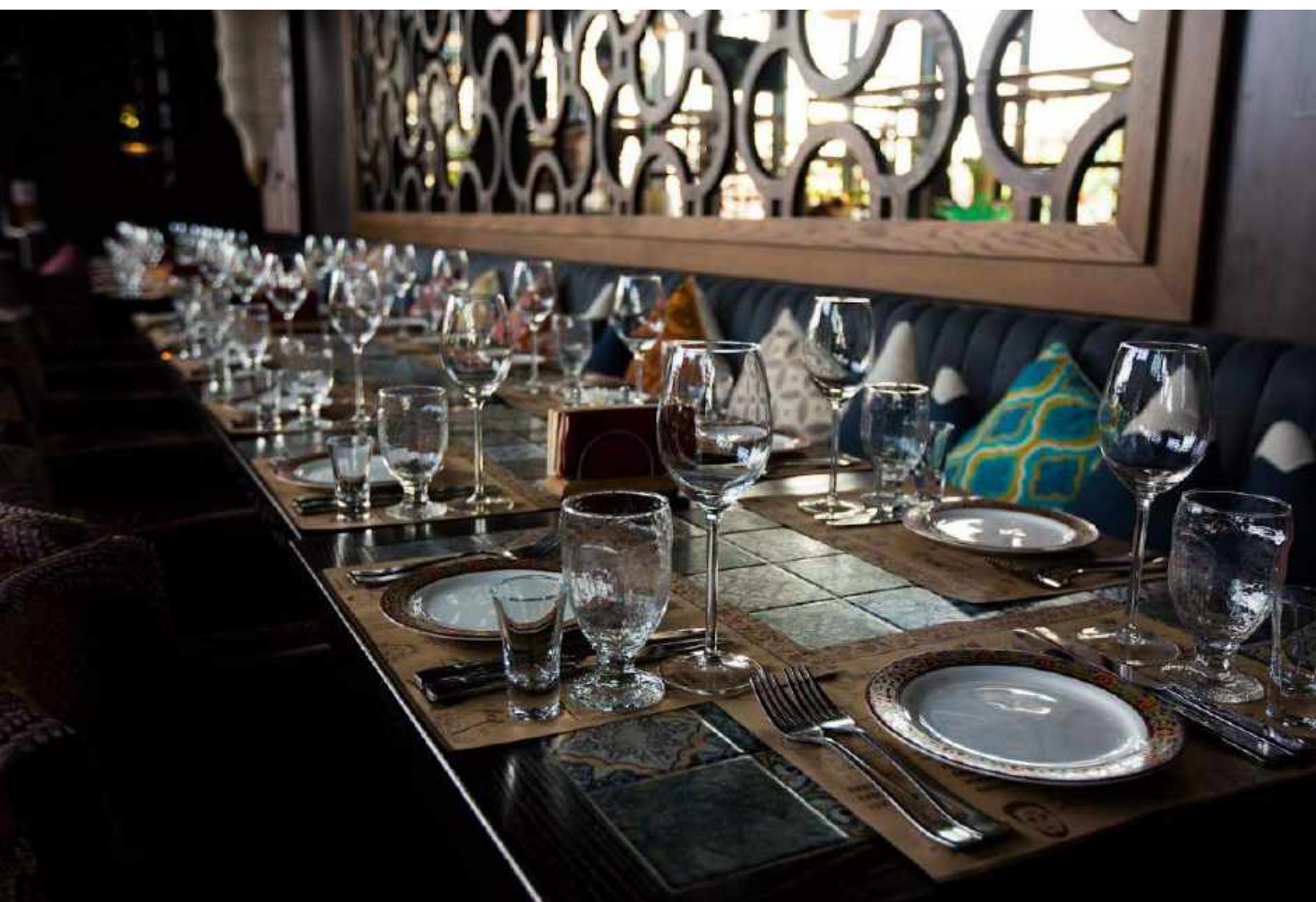


ЗАЛЫ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ





ЗАЛЫ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ





НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ: ТАНЦУЮТ ВСЕ!

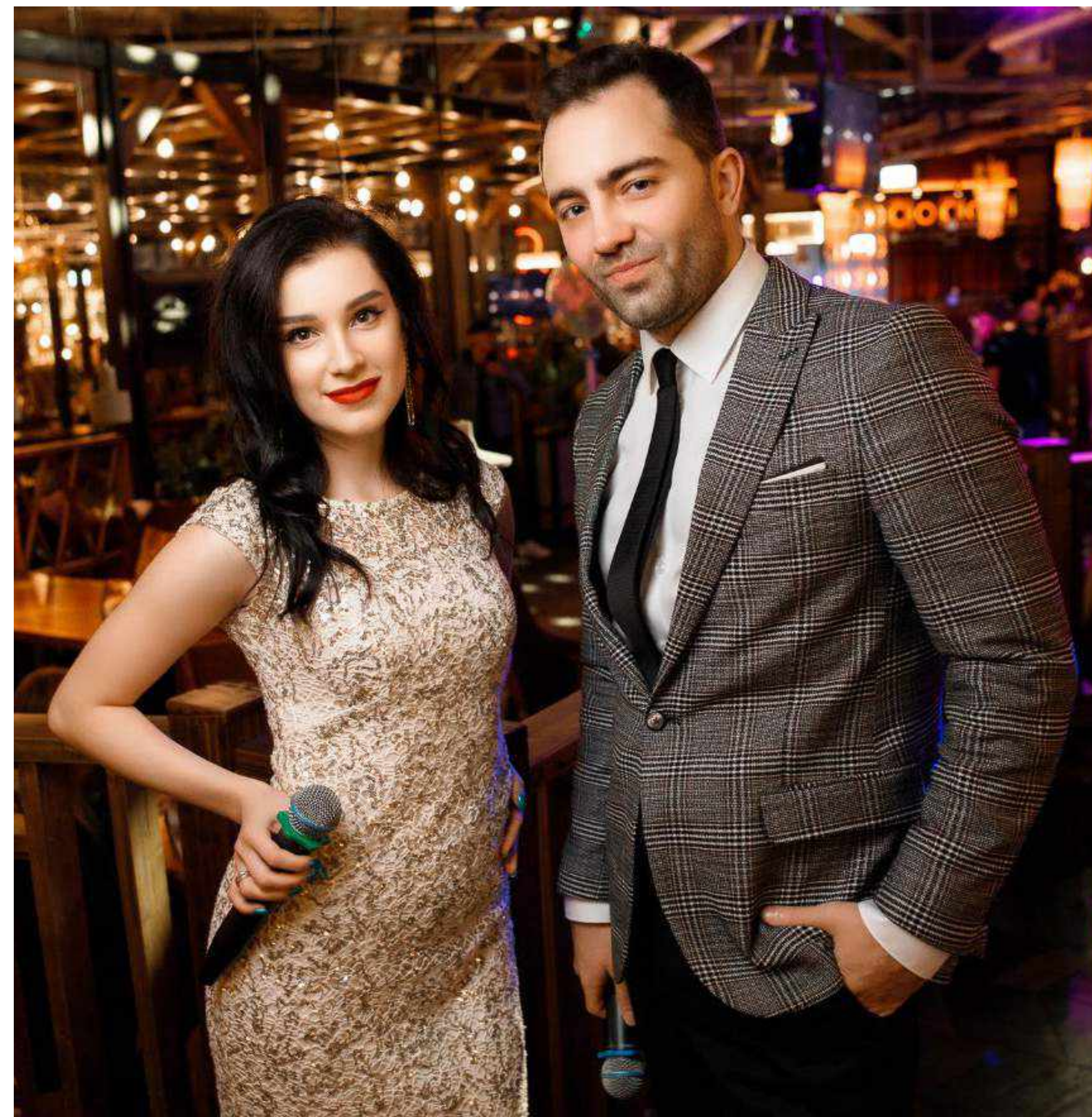
—> Сборные **новогодние корпоративные** банкеты в ресторанах «Чайхана Пахвала» — это по-настоящему весёлые праздники для всего коллектива!

Меню **от 2 700 рублей** на персону и развлекательная программа с Дедом Морозом, дискотекой и нашим шикарным караоке в подарок каждый день в период корпоративных вечеров.

Развлекательная программа — наш подарок к Вашему празднику, Вы оплачиваете только праздничное меню.

Мы уже позаботились о вашем новогоднем празднике, а вам осталось лишь выбрать удобную дату.

Программа запланирована на **22, 23, 24, 28, 29 декабря**.

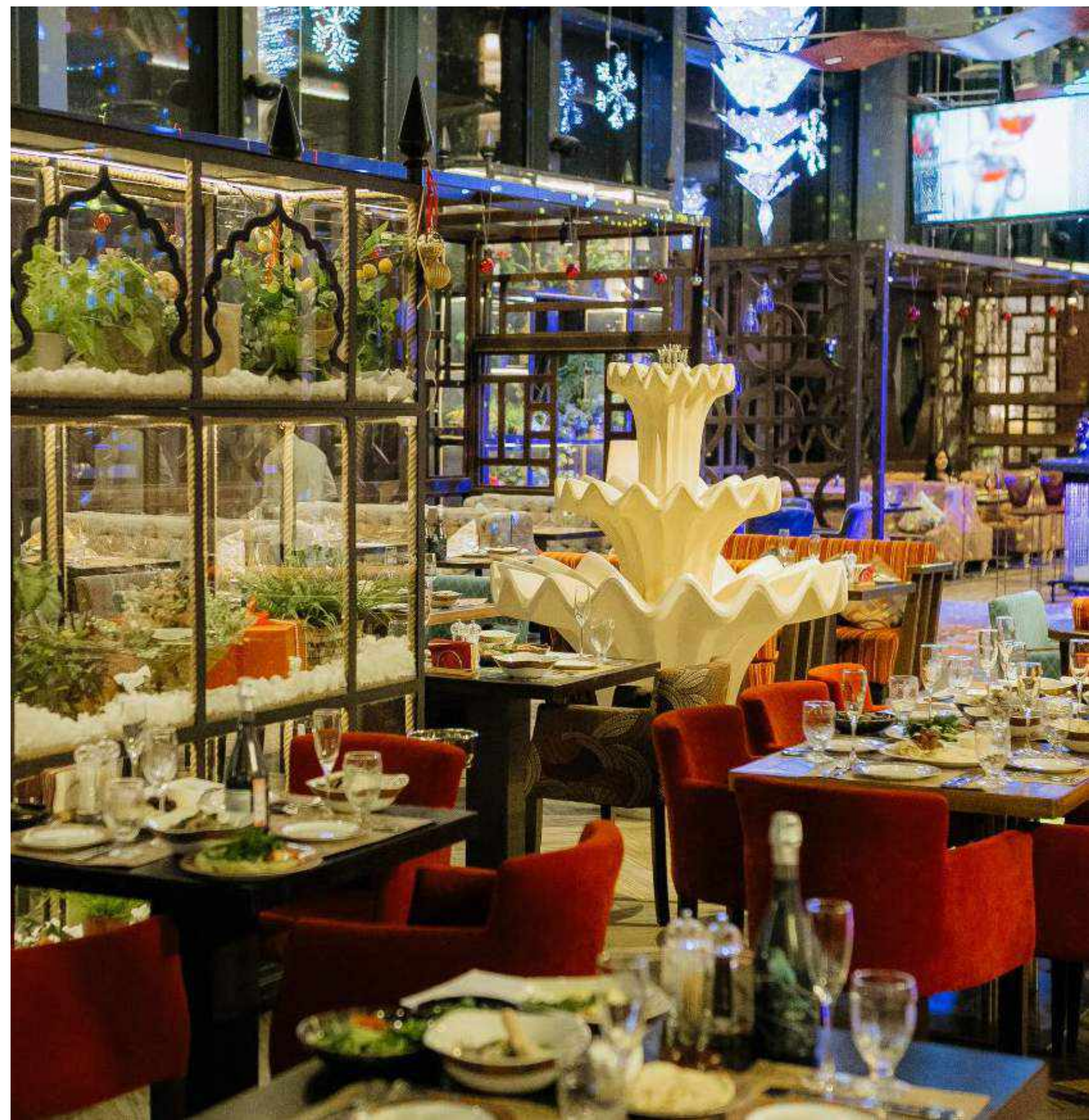




НОВОГОДНИЕ КОРПОРАТИВЫ: ТАНЦУЮТ ВСЕ!

Гостей ждет:

- Меню **от 2700 рублей** с человека
- Высокое качество и большое разнообразие блюд
- Залы без арендной платы
- Профессиональное музыкальное и световое оборудование, сцена, танцпол и праздничная атмосфера
- Профессиональный фотограф
- Развлекательная программа с ведущим
- Выступление кавер-группы
- Поздравления от Деда Мороза и Снегурочки
- Много музыки, танцев и караоке
- Фотосессия с коллегами
- Безупречный сервис и гостеприимство





БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Необходимо предварительное бронирование.
Скидки на банкетное меню не распространяются,
дополнительно оплачивается сервисный сбор.





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Банкетное меню 2 700 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

← Холодные закуски: →

Сельдь с картофелем 50/40 г

Маринованная сельдь с отварным картофелем

Рулетики из баклажан с сыром и паприкой 65 г

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки

Мясная тарелка 40/30/15 г

Ароматное копченое филе утки, отварной говяжий язык и копченое бедро индейки, подается с оливками, маринованными корнишонами и соусом из печеной паприки

Свежие овощи с соусом из паприки 55/30 г

Томаты черри, хрустящие огурцы и паприка, подаются с салатом айсберг

Лепешка с кунжутом 50 г

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре

← Салаты: →

Салат с хрустящими баклажанами 90 г

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

Салат с бужениной 100 г

Сытный салат с маринованной в горчице бужениной, с добавлением отварного яйца, микса салата, свежих томатов и печеного на углях картофеля, заправляется домашним майонезом и сметаной

Оливье 100 г

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

← Горячая закуска: →

Хачапури с лобие и копченой индейкой 180 г

Мини хачапури, подается с лобие и слайсами копченой индейки

← Горячее блюдо на выбор: →

Филе трески с кабачками и шалфеем 230 г

Жареное филе трески подается на подушке из припущенных кабачков, сыра стрателла с добавлением шалфея и фисташки

Свиная вырезка 375 г

Свиная вырезка под сливочным соусом с пассированным луком и шпинатом, подается с жареным картофелем стоун и розмарином

Шашлык из куриного бедра с овощами-гриль 120/95/30 г

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале с овощами-гриль

← Напитки: →

Морс 250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Банкетное меню 3 200 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

← **Холодные закуски:** →

Сырная тарелка 55/30 г

Ассорти сыров: маасдам, красный чеддер, монт блю и пармезан. Подаются с цветочным медом, виноградом и грецкими орехами

Мясная тарелка 40/30/15 г

Ароматное копченое филе утки, отварной говяжий язык и копченое бедро индейки, подается с оливками, маринованными корнишонами и соусом из печеной паприки

Рулетики из баклажан с сыром и паприкой 65 г

Рулетики из баклажан с нежной начинкой из сыра и печеной паприки

Свежие овощи с соусом из паприки 55/30 г

Томаты черри, хрустящие огурцы и паприка, подаются с салатом айсберг

Лепешка с кунжутом 50 г

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре

← **Салаты:** →

Салат Наргиза 100 г

Копченое бедро индейки с индийскими специями, со свежими томатами, листьями салата и отварным яйцом, украшенное картофелем пай, заправляется соусом Тандури

Салат Самегрело 110 г

Хрустящие листья салата, куриное бедро, приготовленное на углях, спелые южные томаты с соусом из копченого сыра, рожденного на западе Грузии в Самегрело

Салат Греческий 100 г

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

← **Горячая закуска:** →

Штрудель из капусты с кюфтой 185 г

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

← **Горячее блюдо на выбор:** →

Кейл с масляной рыбой и томатами 180 г

Масляная рыба, панированная в сухарях панко, запеченная на подушке из кейла, вяленых томатов, сыра моцарелла, песто и пармезана

Свиная вырезка 375 г

Свиная вырезка под сливочным соусом с пассированным луком и шпинатом, подается с жареным картофелем стоун и розмарином

Шашлык из куриного бедра с овощами-гриль 120/95/30 г

Сочное куриное бедро, обжаренное на мангале с овощами-гриль

← **Напитки:** →

Морс 250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2





БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

Банкетное меню 3 800 Р* на одного гостя

*цена указана без учета сервисного сбора 10%

← Холодные закуски: →

Винная закуска 105 г

Маринованные артишоки, салями, печеный перец и патиссоны, фаршированные сливочным сыром, оливки и вяленые томаты

Рыбное ассорти 20/60/30/10 г

Масляная рыба, профитроли с кремом из тунца, сыр фета, зелень. Подается с хрустящими тостами

Мясная тарелка 40/30/15 г

Ароматное копченое филе утки, отварной говяжий язык и копченое бедро индейки, подается с оливками, маринованными корнишонами и с соусом из печеной паприки

Сырная тарелка 55/30 г

Ассорти сыров: маасдам, красный чеддер, монт блю и пармезан. Подаются с цветочным медом, виноградом и грецкими орехами

Свежие овощи с соусом из паприки 55/30 г

Томаты черри, дольки хрустящих огурцов и паприки, подаются с салатом айсберг

Лепешка с кунжутом 50 г

Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре

← Салаты: →

Салат с хрустящими баклажанами 90 г

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

Салат бужениной 100 г

Сытный салат с маринованной в горчице бужениной, с добавлением отварного яйца, микса салата, свежих томатов и печеного на углях картофеля, заправляется домашним майонезом и сметаной.

← Горячая закуска: →

Шарлотка из батата с бужениной 180 г

Шарлотка из сладкого картофеля батат с запеченной бужениной из свиного окорока, подается с соусом из тунца и трюфеля

← Горячее блюдо на выбор: →

Куриная грудка с зелеными овощами 300 г

Обжаренная куриная грудка, подается со шпинатом, кенийской фасолью, бобами эдамаме, поливается сливочно-грибным соусом и пармезаном

Говяжья вырезка с грибами 88/90 г

Обжаренный стейк из говяжьей вырезки с гарниром из припущенного шпината, шампиньонов, кремом из печеных яблок и трюфельно-грибным соусом

Филе трески с кабачками и шалфеем 230 г

Жареное филе трески подается на подушке из припущенных кабачков, сыра страчателла с добавлением шалфея и фисташки

← Напитки: →

Морс 250 мл



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3





ПРИЕЗЖАЙТЕ К НАМ, И МЫ СДЕЛАЕМ ВАШ ПРАЗДНИК НЕЗАБЫВАЕМЫМ!

—> Вы можете выбрать любое готовое банкетное предложение за **2 700, 3 200 или 3 800 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



Санкт-Петербург, ТРЦ «Охта Молл»,
3 этаж, ул. Брантовская дорога, д. 3



Банкетный менеджер: +7 (931) 368-61-02
Бронирование столов: +7 (812) 339-88-22



chaihana@pahvala.ru



pahvala.ru

XXXXXXXXXXXX