



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

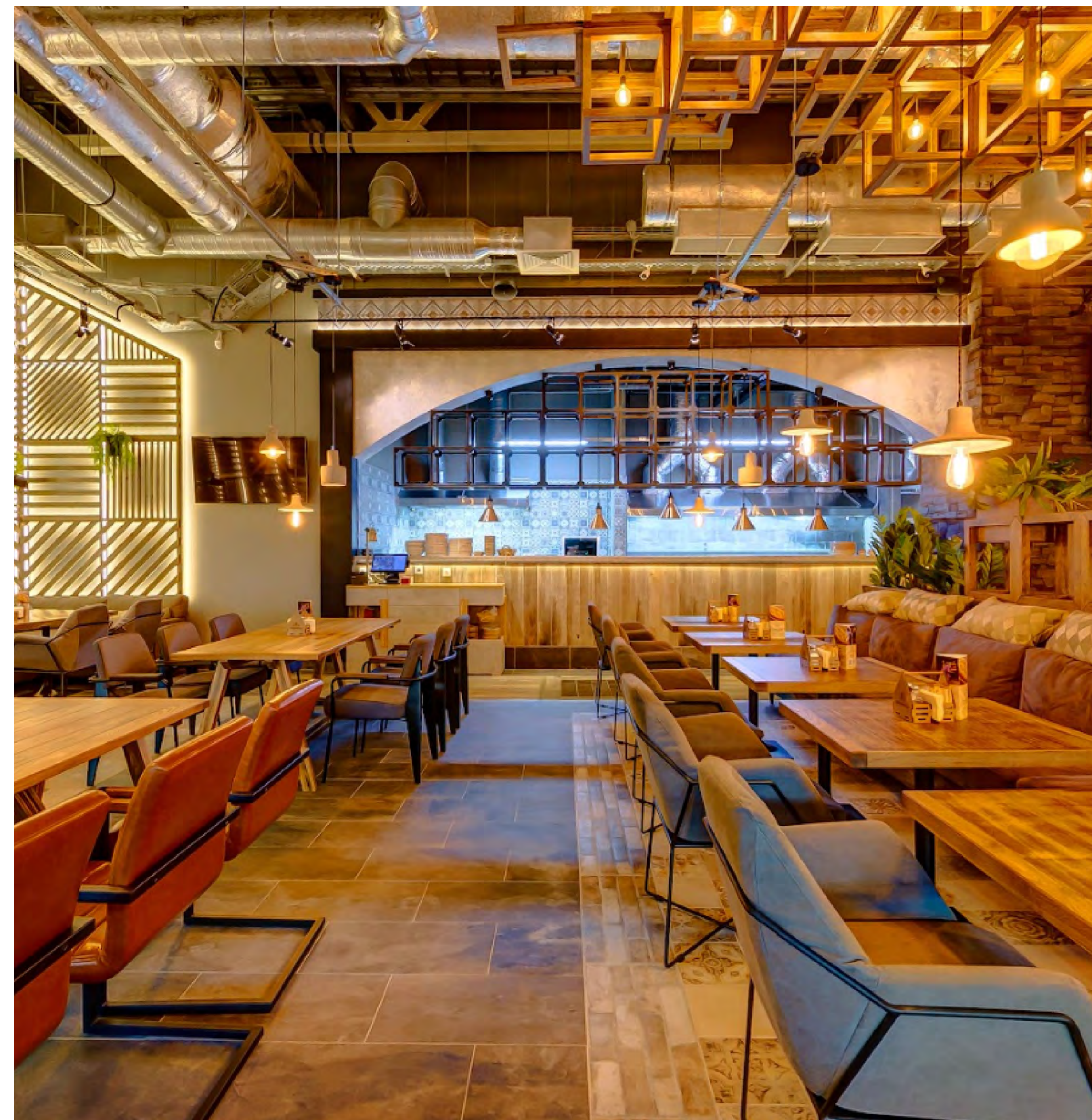
В этом ресторане мы собрали, пожалуй, лучшие хиты восточной и сербской кухни, которые отличаются большими порциями и универсальностью, но при этом мы делаем основную ставку на разнообразие блюд, сервис и атмосферу.





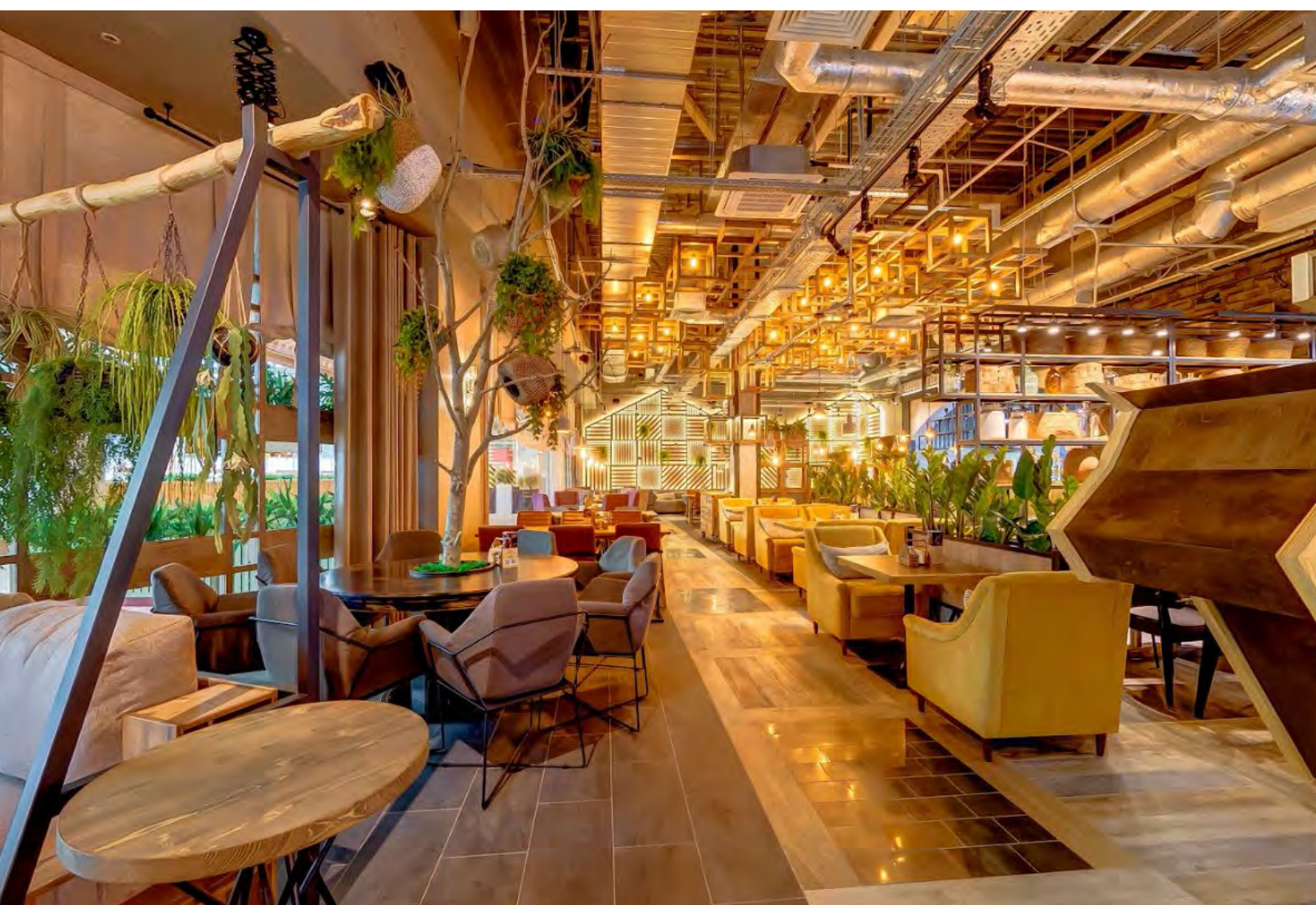
# ЗАЛЫ ДЛЯ МЕРОПРИЯТИЙ

- **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





# 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.)

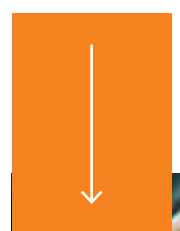
Домашняя лепешка, приготовленная в настоящем тандыре.

## НАПИТОК

### КЛЮКВЕННЫЙ МОРС (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

### КЛЮКВЕННЫЙ МОРС (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 вишнёвым ткемали.

### ЖУЛЬЕН В СЛОЕННОМ ТЕСТЕ (140 г)

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

## НАПИТОК

### КЛЮКВЕННЫЙ МОРС (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





# КОФЕ-БРЕЙКИ

## Кофе-брейк «Классический №1» 350 Р

Печенье	→	30 г
Чай/кофе	→	200 мл
Молоко	→	50 мл
Лимон	→	15 г
Вода газированная/негазированная	→	275 мл

## Кофе-брейк «Классический №2» 400 Р

Круассан	→	50 г
Печенье	→	20 г
Чай/кофе	→	20 мл
Молоко	→	50 мл
Лимон	→	15 г
Вода газированная/негазированная	→	275 мл

## Кофе-брейк «Классический №2» 450 Р

Торт «Медовик»	→	50 г
Круассан	→	50 г
Печенье	→	20 г
Чай/кофе	→	200 мл
Молоко	→	50 мл
Лимон	→	15 г
Вода газированная/негазированная	→	275 мл

## Кофе-брейк №4 550 Р

Пахлава с грецким орехом	→	50 г
Пирожок с мясом	→	30 г
Пирожок с капустой	→	30 г
Фруктовый салат	→	140 г
Чай/кофе	→	200 мл
Молоко	→	50 мл
Лимон	→	10 г
Вода газированная/негазированная	→	275 мл

## Кофе-брейк №5 700 Р

Торт «Медовик»	→	50 г
Мини-хачапури с сыром	→	55 г
Мини-сэндвич с сыром и ветчиной	→	45 г
Фруктовый салат	→	140 г
Чай/кофе	→	200 мл
Молоко	→	50 мл
Лимон	→	15 г
Вода газированная/негазированная	→	275 мл

## Кофе-брейк №6 850 Р

Маффин с кремом	→	60 г
Мини-сэндвич с лососем шеф-посола	→	45 г
Пирожок с мясом	→	30 г
Фруктовый салат	→	140 г
Чай/кофе	→	200 мл
Молоко	→	50 мл
Лимон	→	15 г
Вода газированная/негазированная	→	275 мл



# КОФЕ-БРЕЙКИ





# БЛЮДА НА КОФЕ-БРЕЙКИ

Дополнить меню на кофе-брейки можно блюдами, которые мы с удовольствием приготовим для вас по предварительному заказу:

Печенье (3 шт. на порцию)	→ 30 г	30 Р
Круассан	→ 50 г	85 Р
Торт «Медовик»	→ 50 г	60 Р
Пахвала с грецким орехом ( 3шт на порцию)	→ 50 г	180 Р
Пирожок с мясом	→ 30 г	80 Р
Пирожок с капустой	→ 30 г	40 Р
Фруктовый салат	→ 140 г	150 Р
Мини-хачапури с сыром	→ 55 г	160 Р
Мини-сэндвич с сыром и ветчиной	→ 45 г	150 Р
Маффин с кремом	→ 60 г	50 Р
Чай пакетированный в ассотрименте	→ 200 мл	35 Р
Кофе в ассотрименте (американо, капучино, эспрессо)	→ 200 мл	150 Р
Молоко	→ 50 мл	50 Р
Молоко кокосовое	→ 50 мл	50 Р
Лимон	→ 15 г	15 Р
Вода газированная/негазированная	→ 275 мл	250 Р
Морс клюквенный	→ 250 мл	150 Р





# УСЛОВИЯ АРЕНДЫ

Депозит для Банкетного зала	→	<b>от 50 000 Р</b>
Депозит для зала «Чиллаут»	→	<b>от 40 000 Р</b>
Кофе-брейки	→	<b>от 350 до 1 000 Р/чел.</b>
Тур. обеды/ужины	→	<b>от 600 Р/чел.</b>
Банкетное предложение	→	<b>от 3 000 Р/чел.</b>
Фуршеты	→	<b>от 1 000 Р/чел.</b>

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

\*Заккрытие остальных залов обсуждается в индивидуальном порядке.

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

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





# ЗАЛ «ШАТРЫ»





# ЗАЛ «ВИТРАЖИ»





# ЗАЛ «ЧИЛАУТ»





# ЗАЛ «БАНКЕТНЫЙ»





# ЗАЛ «СЕРБИЯ»





# ЗАЛ «ПЕРГОЛА»





# 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](mailto:pahvala@vkusnovica.ru)  
[banket2@pahvala.ru](mailto:banket2@pahvala.ru)



[pahvala.ru](http://pahvala.ru)

XXXXXXXXXXXX