

На Птица



Июль 2015, №7 (92)



*Ресторан гостиничного комплекса «ЧАЙКА»
приглашает гостей!*



«Дарить людям радость и счастье!»

ГК «Чайка» продолжает радовать и удивлять горожан и гостей Караганды: 29 июля после ремонта распахнул свои двери ресторанный комплекс гостиницы. Об истории и сегодняшнем дне, пожалуй, самой знаменитой в городе гостиницы мы уже рассказывали на страницах нашей газеты (об этом см. «Жар Птица», №2 (75), февраль 2014).



По обновленным залам и холлам «Чайки», восторженно и с гордостью показывая возможности гостиницы по проведению торжеств, нас провела администратор ресторана **Галина Ивановна Буляйкина** (на фото).



Приглашаем и читателей совершить экскурсию вместе с нами.

Конечно, в первую очередь, нам показали поражающий роскошью главный банкетный зал гостиницы, обновленный интерьер которого гармонирует с



архитектурном стилем самого здания, подчеркивая его величие и изящество.



Монументальный античный колорит органично сочетается с природными мотивами как в интерьере, так и видимым зеленым ландшафтом за балконной нишей, заполняет все пространством зала, делая его величественным, но при этом «воздушным» и комфортным для отдыха.



На такое восприятие работают и современные технологии – изображения в 3D формате, а также



установленное новейшее оборудование: три экрана позволяют отлично видеть и слышать все происходящее из любого места зала.

При этом герои торжества располагаются на подиуме, его оформлению уделяется особое внимание.



Для профессиональных выступлений приглашенных артистов также, по желанию, можно установить дополнительную сценическую площадку.

В гостинице два банкетных зала – на 200 и на 60 человек, чайная комната на 30 посадочных мест и множество возможностей для разнообразного комфортного отдыха.





ГК «Чайка» приглашает гостей



Видно, что все делалось с вдохновением и желанием порадовать, удивить и даже поразить гостей. **«Мы работаем, чтобы дарить людям радость и счастье, хотя бы на мгновения торжества»**, - с воодушевлением рассказывает Галина Буляйкина, увлекая в экскурсию по всем уголкам гостиницы, доступным для гостей.

Мелочей в ресторанном деле не бывает. Надо продумать и зоны отдыха в перерывах, и организацию чайного стола, и традиции, причем разных народов и национальностей.

Столы в банкетном зале, кстати, очень удобные – круглые, на 12 персон, подчеркивает администратор, попутно отмечая размеры и количество посадочных мест, и размеры столов, в каждом зале, и дополнительные удобства для досуга: возможность уединиться за беседой, поиграть в шахматы, даже выйти покурить на балкон, правда, любоваться придется не видом городского парка, а центральным входом, но при этом никто никому не мешает.

Безусловно, ресторан готов принять любое торжество, накрыть достойный стол и организовать встречу гостей по разным семейным поводам: свадьбы, юбилеи, банкеты в честь значимых событий.

Не только для семейных торжеств арендуют помещения гостиницы: банкетный зал легко оборудовать в конференц-зал для проведения различных мероприятий в деловом формате, благо установлена современная аппаратура, да и с организацией и обслуживанием кофе-брейков нет проблем. Кстати, недавно здесь проходил детский конкурс красоты среди маленьких карагандинцев.

Но все же у «Чайки» уже определилась своя ниша в ресторанном бизнес-сегменте – свадебные торжества.



Кажется, на их проведение сотрудники ресторана и гостиницы выкладываются всей душой и фантазией, искусно оформляя холлы гостиницы, продумывая каждую деталь.



Учитываются все пожелания и особенности традиций разных народов, ну и, конечно, современные модные веяния в проведении торжеств.



Если гостей не так много, можно арендовать малый зал ресторана, с учетом больших площадей гостиницы и ее территории торжество все равно может быть организовано стильно и шикарно, обязательно запомнится своей неповторимой атмосферой - **«Без вдохновения в нашем деле никак нельзя!»**



Организовать торжество могут в любом формате: и саму свадебную церемонию - «под ключ», и «Проводы невесты», и процеду-

ру регистрации, и праздничный банкет. Причем расписаться молодые могут как внутри гостиницы в ее величественном холле, так и на ее открытой территории. В теплые погожие дни, по желанию молодоженов, празднично оформляется зона для регистрации брака на центральном газоне гостиницы. Кстати, можно заказать гостиницу только для церемонии регистрации брака, без праздничного застолья, а можно и снять гостиничный номер для молодоженов.

Кухня – по заказу, шеф-повар приготовит блюда национальной кухни, востребованные у нас, а может и поразить гостей оригинальными кулинарными изысками. По желанию можно оформить банкет с помощью искусства карвинга – художественной резки овощей и фруктов. Для чайного стола предусмотрен специальный зал, накрытый стол радует глаз и будоражит аппетит фирменной выпечкой.



Все услуги можно рассматривать отдельно, ценовая политика гибкая: стоимость банкета в будние дни – дешевле. Впрочем, выходные забронированы на недели вперед!

Обширная территория гостиницы славится своим парковым ландшафтом, ухоженная центральная площадка радует глаз аккуратным газоном и нарядными цветами.

А будет еще лучше, заверяет нас Галина Буляйкина. В планах на следующий год – открыть летнюю площадку ресторана, тогда гости в полной мере смогут оценить уникальность «Чайки» – посетить зеленый оазис в центре города, отведать изысканной кухни, отдохнуть от городской суеты.

У Вас намечается торжество? Поторопитесь,

«Чайка» приглашает гостей!



Кухня от шеф-повара

HOTEL
ЧАЙКА



И вновь рубрика «Акнар-кулинар» уступает место профессионалам – «Кухне от гостиницы «Чайка».

Знакомьтесь, шеф-повар ресторан ГК «Чайка» **Чикирев Алексей Васильевич**, энергичный молодой человек с солидным опытом работы в сфере ресторанного бизнеса.

Впрочем, когда-то, более 10 лет назад, начинал свой профессиональный путь здесь, в «Чайке», овладевая азами поварского искусства. Всегда стремился к достойной работе, участию в интересных проектах, с возможностью профессиональной реализации и развития. Сейчас вернулся - видны большие изменения, перспективы, а главное, желание коллектива работать, осваивать что-то новое, идя навстречу, даже опережая и предвосхищая желания клиентов.

Конечно, мы не могли не поинтересоваться, популярны ли в меню «Чайки» блюда из мяса куриного мяса. Нас порадовали утвердительными ответом и о том, что на столе у гостей «Чайки» - курочка от «Акнар», и что продукция наша - отличная!

В век Интернета как таковых фирменных рецептов, пожалуй, уже не существует, но одним из интересных рецептов блюда из мяса птицы, подчеркивающего вкус нашей курочки, Алексей Васильевич с нами щедро поделился.

Итак,

Куриная грудка, фаршированная шпинатом и творожным сыром

Куриная грудка – 0,250 гр.
Творожный сыр - 0,045 гр.
Шпинат свежий - 0,015 гр.
Сливки 33 % - 0,09 гр.
Розмарин свежий - 0,002 гр.
Апельсиновый сок – 0,150

гр.

Вино белое, сухое – 0,09 гр.
Специи – 0,002 гр.
Соль - 0,001 гр.
Перец черный – 0,001 гр.

Куриное филе маринуем: соль, перец черный, специи, розмарин свежий.

Нарезанный мелко шпинат, обжариваем на сковороде.

В курином филе делаем карман, фаршируем творожным сыром и шпинатом.

Грудку обжариваем на гриле и доводим до готовности в жарочном шкафу.

Для соуса:

Вино белое выпариваем, добавляем апельсиновый сок и сливки.

Увариваем до густой консистенции, соль, перец по вкусу. Готовое блюдо выкладываем на тарелку, поливаем соусом. Украшаем веточками розмарина.

Кстати, о шпинате...

На 100 г шпината приходится всего 22 ккал, что делает его диетически полезным. Его листья содержат витамины А, С, В1, В2, В6, РР, Р, Е, D2, К и минералы. Но особенно он ценится за высокое содержание белка в листьях.

В двух чашках шпината (85 граммов) содержится более трех граммов белка. Только незрелые горох и фасоль содержат белка больше.

Кроме того, в шпинате содержатся специфические вещества – тилакоиды, которые ускоряют чувство насыщения.



Благодарим за предоставленные фотоматериалы - снимки интерьера гостиницы **Владимира Владимиров**

Адрес гостеприимства

Гостиничный комплекс «Чайка»
г. Караганда, ул. Мичурина, 11.
Тел/факс 8(7212) 41 53 26
e-mail: reception@chaikahotel.kz
Гостиничный фонд:
• 3 корпуса - 44 номера
• Коттедж с сауной
• Финская сауна с бассейном и комнатой отдыха
• Элитный ресторан
• 2 банкетных зала на 200 и 60 человек

Газета: «Жар Птица» № 7(92)

Дата выхода: 11.09.2015

Редактор: Алясова И.В.

Фотокорреспондент: Осипов А.А.

E-mail: ialyasova.pf@aknar.kz

Собственник: ТОО «Акнар ПФ».

Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и(или) информационного агентства № 10659-Г, выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010г.

Отпечатано: ТОО «Арко», г. Караганда, ул. Сапаева, 15. тел.:

+7(7212) 41-17-80.

Тираж издания: 300 экз.

Периодичность: один раз в месяц.

Адрес редакции: г. Караганда,

Северная Промзона,

100020.