

Sahan'da muhteşem üçlü...

Türk mutfağının uluslararası arenada tanıtım misyonunu üstlenen Sahan Restoranlar Zinciri sektöründeki yenilikleri yemeklerinde ve sunum şeklinde de sürdürüyor.

Yaşam Haberi - 15 Nisan 2014 Salı - 17:02



Sahan'da muhteşem üçlü...

Türk mutfağının uluslararası arenada tanıtım misyonunu üstlenen Sahan Restoranlar Zinciri sektöründeki yenilikleri yemeklerinde ve sunum şeklinde de sürdürüyor.

İlkbahar'ın gelmesiyle birlikte keme kebabından sonra sahan üçlüsü olarak kamuoyu tarafından bilinen yenidoğuş, sarımsak ve patlıcan kebabı menülerdeki yerini aldı. İstanbul'daki Sahan Restoranlar zincirinin bütün şubeleriyle aynı anda Gaziantep Sahan da menüye giren sahan üçlüsü herkesin severek yediğı kebablar arasında birinci sırada yerini alıyor. Havaların ısınmasıyla birlikte tabiatın insanlara bahşettiğı en güzel ürünler arasında yer alan keme den sonra Sahan'a has özel menü olarak kamuoyu tarafından bilinen Sahan üçlüsü (Yeni dünya, sarımsak ve patlıcan kebabı) menülerdeki yerini aldı. Mart-Haziran aylarının en çok tercih edilen yemekleri arasında yer alan Sahan üçlüsü Gaziantep'te de Sahan'da konuklara ikram edilmeye başlandı.

Mevsimlik sebze ve meyvelerin insan sağlığı için önemli olduğuna dikkat çeken Sahan İşletmecilerinden Mustafa Kndeş, “Pişirme yöntemi ve sunum şekli ile bir Sahan klasiği haline gelen “yenidünya kebabı” Mart aylarında başlayarak Haziran Ayına kadar bütün şubelerimizde üretiliyor. Yenidünya kebabı, patlıcan kebabı ve sarımsak kebabı ile birleşerek Sahan ls Gaziantep Sahan menülerdeki yerini alarak konuklarımıza ikram edilmeye başlandı. Sahan ls baharla gelen bir şenliktir. Pişen kebablar özel tabaklarda masanıza gelir, servis elemanları tarafından ayıklanır, lavaş ekmek ile kk drmler yapılarak servis edilir.

Yenidnyanın hafif eksi tadı, sarımsağın aroması ve etin lezzeti bir araya gelerek hiçbir yerde olmayan özel bir lezzet oluşturmaktadır. Sarımsak Kebabı: Taze baş sarımsak ile yapılan bir kebaptır. Yenidünya ile aynı zamanda çıkar ve benzer şekilde üretilir. Özel çalışmalarımız sonucu kendi bünyemizde yaptığımız dondurulmuş sarımsak ile tüm sezon boyunca servisine devam edebiliyoruz.” dedi. Gaziantep lilerin de severek yediği Sahan’ın muhteşem üçlüsü kendine has sunum yöntemleriyle Sahanda konuklara ikram edilmeye başlandı” dedi. Gaziantep liler kadar yabancı konukların da menülerdeki ilk tercihleri arasına giren muhteşem l Sahan Restoran’ın vazgeçilmezleri arasındaki yerini koruyor.