Peperoni

БАНКЕТЫ И КОРПОРАТИВЫ В PEPERONI



О PEPERONI

Peperoni – это сеть семейных ресторанов итальянской кухни.

Это тёплое итальянское гостеприимство и радушие, внимательный сервис, потрясающая кухня и невероятная атмосфера, которые не оставят никого равнодушным!

Универсальный и современный интерьер ресторанов, в меню — домашняя паста и пицца. А также закуски, салаты, антипасти, и десерты собственного приготовления.

Вы можете расположиться своей компанией в основном зале, арендовать банкетный зал или забронировать ресторан целиком.

- Удобная локация в различных районах Санкт-Петербурга
- Все необходимое оборудования для Вашего мероприятия
- Различные варианты залов и меню под Ваш бюджет
- Без ограничений по времени и уровню шума на мероприятии
- Возможность принести свои алкогольные и безалкогольные напитки
- Индивидуальный подход к каждому гостю и организатору

WWW.PEPERONI.SPB.RU | ТЕЛ: +7 812 245-10-50

PEPERONI НА СМОЛЕНСКОЙ УЛ., 10

В ресторане на Смоленской улице Вы можете провести мероприятие любого формата и уровня, будь то делавая встреча, презентация, игровое мероприятие или полноценный корпоративный праздник.

Отдельные залы на компании от 10 до 30 человек при банкетной рассадке, до 50 человек при проведении фуршета. При закрытии всего ресторана возможно разместить до 120 человек.

Возможность продления Вашего мероприятия в ночное время. Наличие всего необходимого непосредственно в самом ресторане.

- Возможность зонирования и различные варианты рассадки.
- Большая собственная парковка для автомобилей.
- Залы оборудованы звуковым оборудованием. И большим трансляционным проектором.
- Панорамный вид на живописный и благоустроенный парк
- В ресторане есть большая детская игровая комната
- Собственный кондитерский цех









PEPERONI В ЕВРОПОЛИСЕ

Возможность расположиться обособленными компаниями от 30 до 50 человек без закрытия ресторана.
В случае закрытия ресторана мы можем разместить до 120 человек.

Отдельный уютный зал с камином.

Зонирование и наличие подиумов позволяет разделить зал на зоны (например, выделить welcome-зону).

Так же в центре зала находится открытая кухня с пиццайоло.









- Возможность зонирования и различные варианты рассадки.
- Большая платная парковка торгового центра
- Залы оборудованы звуковым оборудованием. И большим количеством телевизоров
- Панорамный вид на Калининский район города
- В ресторане есть большая детская игровая комната
- Собственный кондитерский цех

PEPERONI
НА ФЕРМСКОМ ШОССЕ 22

Банкетный зал рассчитан на компанию до 35 человек,
фуршет — до 60 человек.
При закрытии всего ресторана возможно разместить до 90 человек.

При бронировании банкетного зала, а также при закрытии ресторана целиком возможно пригласить ведущего, DJ или музыкальную группу.

Возможность продления Вашего мероприятия в ночное время.

Мы готовы помочь в организации ваших событий в Peperoni
с индивидуальным комплексным банкетным предложением!

- Возможность зонирования и различные варианты рассадки.
- Бесплатная городская парковка для автомобилей.
- Залы можно оборудовать звуковым оборудованием. Есть большой трансляционный проектор.
- Собственный кондитерский цех
- В ресторане есть детский игровой уголок









PEPERONI
НА ОБРУЧЕВЫХ Д.1

Возможно расположиться небольшими компаниями
без закрытия ресторана от 20 до 50 человек.
В случае закрытия ресторана мы можем разместить до 75 человек.

Возможность продления Вашего мероприятия в ночное время.

В интерьере ресторана много теплого дерева и света

Вы можете расположиться своей компанией в основном зале.
или забронировать ресторан целиком.
По вашему желанию проведем кулинарный мастер-класс.

Возможность зонирования и различные варианты рассадки.

Бесплатная городская парковка для автомобилей.

Залы можно оборудовать звуковым оборудованием. Есть большой телевизор.

Собственный кондитерский цех









ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Салаты

Кобб-салат с цыпленком и свежими овощами	60 гр / 240р
«Оливье» с куриным филе	90 гр / 210р
Салат с горбушей горячего копчения	60 гр / 260р
Салат «Греческий»	90 гр / 210р
Салат с курицей и овощами	60 гр / 260р

Канапе

С лососем слабой соли	35 гр / 270р
Со сливочным кремом и тигровой креветкой	35 гр / 210р
С ростбифом и карамелизированным луком	35 гр / 210р
С салями и корнишоном	35 гр / 160р

Закуски на шпажках

Фруктовое ассорти	35 гр / 210р
Итальянские соленья	35 гр / 160р
Ростбиф с вяленым томатом и картофелем	35 гр / 210р
Хамон с кубиком груши	35 гр / 210р
Сырное ассорти	35 гр / 210р

Мини-брускетты

С ростбифом и огурцом	40 гр / 260р
С лососем слабой соли и творожным сыром	40 гр / 260р
Со сливочным сыром и тигровой креветкой	40 гр / 260р

Закуски в шотах

Моцаредла с томатами в соусе Песто	40 гр / 210р
Ростбиф в медово-горчичном соусе	40 гр / 260р

Десерты

Тирамису	50 гр / 240р
Профитроль с ванильным кремом	50 гр / 210р
Профитроль с клубничным кремом	50 гр / 210р
Тарталетка с лимонным кремом и меренгой	35 гр / 190р
Тарталетка с кремом и ягодным топпингом	35 гр / 210р
Безе воздушное на палочке	20 гр / 80р
Фруктовое канапе в ягодно-карамельном соусе	50 гр / 210р

*Все блюда из фуршетного меню подаются в количестве, равном количеству Гостей мероприятия.
Минимальный заказ любого вида фуршетной закуски – от 10 шт.



МЕНЮ 4500 НА ПЕРСОНУ:

Холодные закуски / 50 г

Мясное антипасти
салями, хамон с гриссини, мортаделла, зелень, черри, чипсы изо льна

Сырное антипасти
горгонзола, пармезан, камамбер, виноград, мед, моцарелла для пиццы

Овощное антипасти
фаршированные томаты черри, каперсы, вяленые томаты, оливки Белла ди Черниола, маринованные огурцы (корнишоны), зелень

Овощная тарелка
огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень

Салаты / 50 г

Оливье с говядиной
Салат с курицей
Салат с копченой горбушей и устричным соусом

Горячая закуска на выбор / 170 г

Баклажан Пармеджано
Жульен с курицей и грибами в воловане

Горячее блюдо на выбор / 280 г

Куриное филе с трюфельно-грибным соусом и овощами-гриль
Свиные медальоны с грибным соусом
Треска с картофелем и овощами

Хлеб / 50 г

Хлебная корзина

Дополнительно

Ваза сезонных фруктов / 100 гр - **150р.-**

Напитки / 200 мл

Морс на выбор
черная смородина, клюква

Чай или кофе

Выход блюд 850 гр на персону

МЕНЮ 5500 НА ПЕРСОНУ:

Холодные закуски / 50 г

Мясное антипасти
салями, хамон с гриссини, мортаделла, зелень, черри, чипсы изо льна

Сырное антипасти
горгонзола, пармезан, камамбер, виноград, мед, моцарелла для пиццы

Овощное антипасти
фаршированные томаты черри, каперсы, вяленые томаты, оливки Белла ди Черинъола, маринованные огурцы (корнишоны), зелень

Овощная тарелка
огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень

Лосось слабой соли
с рукколой, оливками и чиабаттой

Салаты / 50 г

С морепродуктами и сливочным сыром

Мясной салат с говядиной и пикантным тосканским соусом

Теплый салат с курицей и сыром Фета

С копченой горбушей и устричным соусом

Хлеб / 50 г

Хлебная корзина

Горячая закуска на выбор / 170 г

Баклажан Пармеджано

Жульен с курицей и грибами в воловане

Киш с горбушей и шпинатом

Горячее блюдо на выбор / 280 г

Тальята из говяжьей вырезки с овощами-гриль

Свиные медальоны в сливочно-грибном соусе и картофелем бейби

Филе лосося с апельсиново-манговым соусом и овощами

Куриное филе с трюфельно-грибным соусом и овощами-гриль

Напитки / 200 мл

Морс на выбор
черная смородина, клюква

Чай или кофе

Выход блюд 950 гр на персону

МЕНЮ 6500 НА ПЕРСОНУ:

Холодные закуски / 50 г

Мясное антипасти
салями, хамон с гриссини, мортаделла, зелень, черри, чипсы изо льна

Сырное антипасти
горгонзола, пармезан, камамбер, виноград, мед, моцарелла для пиццы

Овощное антипасти
фаршированные томаты черри, каперсы, вяленые томаты, оливки Белла ди Черинъола, маринованные огурцы (корнишоны), зелень

Овощная тарелка
огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень

Лосось слабой соли
с рукколой, оливками и чиабаттой

Террин из мяса дичи

Салаты / 50 г

С морепродуктами в сливочно-устричном соусе

С теплым куриным филе и кремом Фета

С копченой горбушей и устричным соусом

Мясной салат с говядиной и пикантным тосканским соусом

Микс с ростбифом в медово-базиликовой заправке

Хлеб / 50 г

Хлебная корзина

Горячая закуска на выбор / 170 г

Баклажан Пармеджано

Жульен с курицей и грибами в воловане

Киш с горбушей и шпинатом

Жареные морепродукты

Горячее блюдо на выбор / 280 г

Утиная грудка с пюре и копченым картофельным пюре

Рубленый бифштекс из лося с картофельным пюре

Стейк филе-миньон с картофелем бейби и перечным соусом

Филе лосося с апельсиново-манговым соусом и овощами

Напитки / 200 мл

Морс на выбор
черная смородина, клюква

Чай или кофе

Дополнительно
Ваза сезонных фруктов / 100 гр - **150р.-**

Выход блюд 1050 гр на персону

КАРТА БАРА И СВОИ НАПИТКИ НА МЕРОПРИЯТИИ

В ресторане вы можете заказать любой алкоголь и безалкогольные напитки из обширной карты бара, винной и коктейльной карт.

Также Вы можете привезти на мероприятие свои напитки.
В таком случае в ресторанах Peperoni предусмотрен «пробковый сбор».

Условия пробкового сбора:

750 - за бутылку вина

900 - за бутылку крепкого алкоголя

Широкий выбор разливного и крафтового бутылочного пива

Большая коктейльная карта с классическими и авторскими коктейлями

Большой ассортимент вин и крепкого алкоголя

Авторские чаи, морсы и лимонады. Безалкогольные напитки в ассортименте



ШЕФ - РЕКОМЕНДУЕТ!

Молочный поросенок с начинкой:	**5200**
- греча с грибами **- капуста с яблоками, мясом и специями**	
Утка, фаршированная яблоками	**3500**
Щука, фаршированная грибами	**3900**
Лосось (фаршированный / запеченный)	**8200**
Гусь, запеченный с квашеной капустой	**4400**
Запеченная осетрина	**8200**

*Стоимость указана за 1кг веса готового блюда. Окончательную стоимость полностью готового блюда мы можем согласовать за несколько дней до Вашего мероприятия.

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наш кондитер приготовит любой торт из предложенных по Вашему выбору:

Шоколадно-вишневый торт	**3800/кг**
Йогуртовый торт с лесными ягодами	**2800/кг**
Медовик	**3000/кг**
Красный бархат	**2800/кг**
Морковный	**3000/кг**
Наполеон	**3000/кг**
Сметанник	**3400/кг**
Крем-чиз с ягодами	**3600/кг**

Мы можем предложить для Вас индивидуальный декор для торта. Стоимость индивидуального декора рассчитывается отдельно и зависит от Ваших предпочтений.
Минимальный вес торта – один килограмм. Общий вес должен быть кратен 500 гр (например, 1 кг / 1,5 кг / 2 кг / 2,5 кг и тд.).

Peperoni