



БАНКЕТЫ И КОРПОРАТИВЫ
В СЕТИ РЕСТОРАНОВ PEPERONI

О PEPERONI

PEPERONI – это сеть ресторанов итальянской кухни. Это тёплое итальянское гостеприимство и радушие, внимательный сервис, потрясающая кухня и невероятная атмосфера, которые не оставят никого равнодушным!

В интерьере ресторанов много теплого дерева, в меню – домашняя паста и пицца. А также закуски, салаты, антипасты, несколько видов равиоли и десерты собственного приготовления.

Вы можете расположиться своей компанией в основном зале, арендовать банкетный зал или забронировать ресторан целиком. В каждом ресторане есть кондиционер.

Мы разрешаем принести алкоголь с собой (действует пробковый сбор) и по Вашему желанию проведем кулинарный мастер-класс.



PEPERONI НА СМОЛЕНСКОЙ УЛ., 10

Отдельный зал на компании до 30 человек на банкеты, до 50 человек на фуршеты. При закрытии всего ресторана возможно разместить до 120 человек.

- Мобильность столов – расположение зависит от количества гостей и пожеланий.
- Оснащен проектором, на который можно вывести фото или видеоряд.
- Панорамный вид.
- Наличие музыкальной аппаратуры с возможностью подключения вашего собственного музыкального плейлиста.
- В банкетный зал или при аренде ресторана целиком возможно пригласить ведущего, DJ или музыкальную группу.
- Собственная парковка.
- Наличие детской комнаты.





УСЛОВИЯ АРЕНДЫ РЕСТОРАНА PEPERONI НА СМОЛЕНСКОЙ, УЛ. 10

ЗАКРЫТИЕ БАНКЕТНОГО ЗАЛА
ПОД МЕРОПРИЯТИЕ

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ
3 ЧАСА

Сумма депозита*
25 000 руб.

Каждый дополнительный час
+ 5 000 руб.

* Сумма является депозитной для гостя.

Что входит в депозит:

- **Кухня** банкетное предложение
- **Напитки** барная карта

*В депозит не входит 10% обслуживание официанта,
дополнительные услуги ресторана.*

- Бронирование осуществляется на условиях минимального депозита на еду и напитки и считается подтвержденным после внесения предоплаты. Сумма предоплаты составляет 50% от суммы предзаказа.

- Торты, специальные блюда для мероприятий, фуршетные закуски мы будем рады предложить при заказе за 3 рабочих дня до даты проведения мероприятия.

- Возможно продление времени работы ресторана, условия согласовываются отдельно.

Банкетное и фуршетное предложение действует только от 10 человек
Для компаний менее 10 человек мы с радостью предложим меню А-ля карт.

PEPERONI НА ФЕРМСКОМ Ш., 22



Банкетный зал рассчитан на компанию до 35 человек, фуршет – до 40 человек. При закрытии всего ресторана возможно разместить до 75 человек.

- Столы возможно расставить линейно, в шахматном порядке или иначе в зависимости от количества гостей и ваших пожеланий.
- Оснащен проектором, на который можно вывести фото или видеоряд.
- При бронировании банкетного зала, а также при закрытии ресторана целиком возможно пригласить ведущего, DJ или музыкальную группу.
- Бесплатная городская парковка
- Детская зона.



PEPERONI

НА УЛ. 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.
- Столы возможно расставить линейно, в шахматном порядке или иначе в зависимости от количества гостей и ваших пожеланий.
- Открытая кухня.
- Панорамные окна.
- В случае закрытия ресторана возможно пригласить ведущего, DJ или музыкальную группу.
- Бесплатная городская парковка.







PEPERONI НА ПОЛЮСТРОВСКОМ ПР-ТЕ, 84

- Возможность расположиться обособленными компаниями от 30 до 50 человек без закрытия ресторана. В случае закрытия ресторана мы можем разместить до 120 человек.
- Возможность изменить расстановку столов, исходя из ваших пожеланий и количества человек.
- Уютный зал с камином.
- Панорамный вид.
- Зонирование и наличие подиумов позволяет разделить зал на зоны (например, выделить welcome-зону).
- Открытая кухня с пизцайоло
- Наличие детской комнаты.
- Парковка на паркинге ТК «Европолис»





УСЛОВИЯ АРЕНДЫ

ЗАКРЫТИЕ БАНКЕТНОГО ЗАЛА
ПОД МЕРОПРИЯТИЕ

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ
3 ЧАСА

Сумма депозита*
20 000 руб.

Каждый дополнительный час
+ 5 000 руб.

* Сумма является депозитной для гостя.

Что входит в депозит:

- **Кухня** банкетное предложение
- **Напитки** барная карта

*В депозит не входит 10% обслуживание официанта,
дополнительные услуги ресторана.*

- Бронирование осуществляется на условиях минимального депозита на еду и напитки и считается подтвержденным после внесения предоплаты. Сумма предоплаты составляет 50% от суммы предзаказа.
- Торты, специальные блюда для мероприятий, фуршетные закуски мы будем рады предложить при заказе за 3 рабочих дня до даты проведения мероприятия.
- Возможно продление времени работы ресторана, условия согласовываются отдельно.

Банкетное и фуршетное предложение действует только от 10 человек
Для компаний менее 10 человек мы с радостью предложим меню А-ля карт.

ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

Салаты

Кобб-салат с цыпленком и свежими овощами	60 г	150
«Оливье» с куриным филе	90 г	130
Салат с горбушей горячего копчения	60 г	170
Салат «Греческий»	90 г	130
Салат с курицей и овощами	60 г	130

Канапе

С лососем слабой соли	35 г	150
Со сливочным кремом и тигровой креветкой	35 г	150
С ростбифом и карамелизированным луком	35 г	140
С салями и корнишоном	35 г	120

Закуски в шотах

Моцарелла с томатами в соусе Песто	40 г	140
Ростбиф в медово-горчичном соусе	40 г	140

Закуски на шпажках

Фруктовое ассорти	35 г	120
Итальянские соленья	35 г	120
Ростбиф с вяленым томатом и картофелем	35 г	140
Хамон с кубиком груши	35 г	140
Сырное ассорти	35 г	160

Мини-брускетты

С ростбифом и огурцом	40 г	140
С лососем слабой соли и творожным сыром	40 г	170
Со сливочным сыром и тигровой креветкой	40 г	160

Десерты

Тирамису	50 г	160
Профитроль с ванильным кремом	50 г	160
Профитроль с клубничным кремом	50 г	160
Тарталетка с лимонным кремом и меренгой	35 г	120
Тарталетка с кремом и ягодным топпингом	35 г	120
Безе воздушное на палочке	20 г	80
Фруктовое канапе в ягодно-карамельном соусе	50 г	140

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

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Холодные закуски / 50 г

Мясное антипастаи

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

Сырное антипастаи

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

Овощное антипастаи

фаршированные томаты черри, каперсы, вяленые томаты, оливки Белла ди Чериньола, 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

Стоимость меню
на гостя **2500 руб.** / 940 гр

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 овощам-гриль

Свинные медальоны с грибным соусом

Филе сибаса с цукини и брокколи

Хлеб / 50 г

Хлебная корзина

Напитки

Морс на выбор 250 мл

черная смородина, клюква

Чай или кофе 200 мл

Ваза сезонных фруктов 100 гр / **150 руб.**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №2

Стоимость меню
на гостя **3500 руб.** / 1070 гр

Холодные закуски / 50 г

Мясное антипаста

салями, хамон с гриссини, мортаделла, зелень, черри, чипсы из льна

Сырное антипаста

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

Овощное антипаста

фаршированные томаты черри, каперсы, вяленые томаты, оливки Белла ди Чериньола, маринованные огурцы (корнишоны), зелень

Овощная тарелка

огурцы, томаты, перец болгарский, редис, зелень

Лосось слабой соли

с рукколой, оливками и чиабаттой

Салаты / 80 г

Салат с морепродуктами
и сливочным сыром

Мясной салат с говядиной
и пикантным тосканским соусом

Теплый салат с курицей и сыром Фета

Салат с копченой горбушей
и устричным соусом

Мясной салат с говядиной
и пикантным тосканским соусом

Горячая закуска на выбор / 170 г

Баклажан Пармеджано

Жульен с курицей и грибами в воловане

Куриные крокеты с трюфельно-грибным соусом

Горячее блюдо на выбор / 280 г

Тальятта из говяжьей вырезки с овощами-гриль

Свинные медальоны в сливочно-грибном
соусе и картофелем беби

Филе лосося с апельсиново-манговым
соусом и овощами

Куриное филе с трюфельно-грибным соусом
и овощами-гриль

Хлеб / 50 г

Хлебная корзина

Напитки

Морс на выбор 250 мл

черная смородина, клюква

Чай или кофе 200 мл

Ваза сезонных фруктов 100 гр / **150 руб.**

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №3

Стоимость меню
на гостя **4300 руб.** / 1340 гр

Welcome 1 шт/ 35 г

- Капрезе с соусом Песто
- Канapé с сыром и клубникой
- Канapé с ростбифом и огурцом
- Канapé с салями и корнишонами

Холодные закуски / 50 г

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

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

Овощное антипаста
фаршированные томаты черри, каперсы, вяленые томаты,
оливки Белла ди Чериньола, маринованные огурцы (корни-
шоны), зелень

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

Лосось слабой соли
с рукколой, оливками и чипсами изо льна

Террин из мяса дичи

Салаты / 80 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

Горячая закуска на выбор / 170 г

- Баклажан с трюфельной страчателлой
и обожженными томатами
- Жульен с курицей и грибами в воловане
- Куриные крокеты с трюфельно-грибным соусом
- Боллы из креветок, горбуши и рикотты

Горячее блюдо на выбор / 280 г

- Утиная грудка с пюре и копченым
картофельным пюре
- Рубленая котлета из лосося с картофельным пюре
- Стейк миньон с картофелем беби
и перечным соусом
- Филе лосося с апельсиново-манговым
соусом и овощами

Хлебная корзина / 50 г

Напитки

Морс на выбор 250 мл
черная смородина, клюква

Чай или кофе 200 мл

Ваза сезонных фруктов

100 гр / **150 руб.**

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Молочный поросенок с начинкой:		2000
- греча с грибами	3,5-6 кг	
- капуста с яблоками, мясом и специями	3,5-6 кг	
Утка, фаршированная яблоками	2 кг	3000
Щука, фаршированная грибами	2-4 кг	1500
Лосось (фаршированный / запеченный)	4-6 кг	3000
Гусь, запеченный с квашеной капустой	2-3 кг	3000
Запеченная осетрина	3-4 кг	3900

**Указан примерный вес готового блюда, окончательную стоимость мы сможем озвучить в день проведения Вашего мероприятия*

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Наш кондитер приготовит любой торт из предложенных по Вашему выбору:

Шоколадно-вишневый торт

Йогуртовый торт с лесными ягодами

Медовик

Красный бархат

Морковный

Наполеон

Сметанник

Крем-чиз с ягодами


** Килограмм любого торта из предложенных со стандартным украшением из сезонных фруктов стоит 2000 руб.*

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.).



СЕТЬ ИТАЛЬЯНСКИХ РЕСТОРАНОВ

 245-10-50

 PEPERONISPB.RU

 PEPERONISPB RU@YANDEX.RU

 PEPERONI.SPB.RU

Полюстровский пр, 84 А,
ТРК «Европолис»
Пн-Вс 11.00-23.00

Фермское шоссе, д. 22
Пн-Вс 10.00-23.00

Смоленская улица, д. 10
Пн-Вс 11.00-23.00

Улица Обручевых, д. 1
Пн-Вс 11.00-23.00