



БАНКЕТЫ И КОРПОРАТИВЫ  
В СЕТИ РЕСТОРАНОВ PEPERONI

# ФУРШЕТНОЕ МЕНЮ

## Салаты

Кобб-салат с цыпленком и свежими овощами	60 г	<b>210</b>
«Оливье» с куриным филе	90 г	<b>190</b>
Салат с горбушей горячего копчения	60 г	<b>210</b>
Салат «Греческий»	90 г	<b>210</b>
Салат с курицей и овощами	60 г	<b>210</b>

## Канапе

С лососем слабой соли	35 г	<b>270</b>
Со сливочным кремом и тигровой креветкой	35 г	<b>190</b>
С ростбифом и карамелизированным луком	35 г	<b>210</b>
С салями и корнишоном	35 г	<b>140</b>

## Закуски в шотах

Моцарелла с томатами в соусе Песто	40 г	<b>180</b>
Ростбиф в медово-горчичном соусе	40 г	<b>210</b>

## Закуски на шпажках

Фруктовое ассорти	35 г	<b>180</b>
Итальянские соленья	35 г	<b>160</b>
Ростбиф с вяленым томатом и картофелем	35 г	<b>210</b>
Хамон с кубиком груши	35 г	<b>180</b>
Сырное ассорти	35 г	<b>190</b>

## Мини-брускетты

С ростбифом и огурцом	40 г	<b>240</b>
С лососем слабой соли и творожным сыром	40 г	<b>260</b>
Со сливочным сыром и тигровой креветкой	40 г	<b>260</b>

## Десерты

Тирамису	50 г	<b>240</b>
Профитроль с ванильным кремом	50 г	<b>180</b>
Профитроль с клубничным кремом	50 г	<b>180</b>
Тарталетка с лимонным кремом и меренгой	35 г	<b>140</b>
Тарталетка с кремом и ягодным топпингом	35 г	<b>150</b>
Безе воздушное на палочке	20 г	<b>80</b>
Фруктовое канапе в ягодно-карамельном соусе	50 г	<b>140</b>

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

# БАНКЕТНОЕ МЕНЮ №1

Стоимость меню  
на гостя **3500 руб.** / 940 гр

## 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 (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 Пармиджано

Жульен с курицей и грибами в воловане

## Горячее блюдо на выбор / 280 г

Куриное филе с трюфельно-грибным  
соусом и овощами-гриль

Свинные медальоны с грибным соусом

Филе трески 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 **4500 руб.** / 1070 гр

## 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

### 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

## Горячая закуска на выбор / 170 г

Баклажан Пармеджано

Жульен с курицей и грибами в воловане

Шпинатный пирог с горбушей

## Горячее блюдо на выбор / 280 г

Лазанья

Свинные медальоны в сливочно-грибном  
соусе и картофелем беби

Филе сибаса

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 **5500 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, 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 (корнишоны), 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

Мидии под соусом горгонзола

Пирог с уткой

## Горячее блюдо на выбор / 280 г

Утиная грудка с копченым

картофельным пюре

Рубленая котлета из лосося с картофельным пюре

Тальята из говяжьей вырезки

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

<b>Молочный поросенок с начинкой:</b>		<b>3000</b>
- греча с грибами	3,5-6 кг	
- капуста с яблоками, мясом и специями	3,5-6 кг	
<b>Утка, фаршированная яблоками</b>	2 кг	<b>3500</b>
<b>Щука, фаршированная грибами</b>	2-4 кг	<b>3400</b>
<b>Лосось (фаршированный / запеченный)</b>	4-6 кг	<b>6200</b>
<b>Гусь, запеченный с квашеной капустой</b>	2-3 кг	<b>4400</b>
<b>Запеченная осетрина</b>	3-4 кг	<b>6900</b>

*\*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:

<b>Шоколадно-вишневый торт</b>	<b>3800/кг</b>
<b>Йогуртовый торт с лесными ягодами</b>	<b>2500/кг</b>
<b>Медовик</b>	<b>3000/кг</b>
<b>Красный бархат</b>	<b>2500/кг</b>
<b>Морковный</b>	<b>3000/кг</b>
<b>Наполеон</b>	<b>3000/кг</b>
<b>Сметанник</b>	<b>3400/кг</b>
<b>Крем-чиз с ягодами</b>	<b>3600/кг</b>

*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.).*

## **ВСЕ ТОРТЫ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ С ДОСТАВКОЙ НА ДОМ ИЛИ ОФИС.**

Зачастую не хватает времени на организацию Вашего праздника.

Наши менеджеры помогут Вам сделать заказ и оформить доставку тортов удаленно, по указанному адресу и к определенному времени.

### **МЫ БУДЕМ РАДЫ ДОСТАВИТЬ ВАМ ПРАЗДНИК!**

---

Подробности Вы можете узнать у менеджеров ресторана или по телефону:  
**+7 812 245-10-50**

## **ТАК ЖЕ МЫ МОЖЕМ ОРГАНИЗОВАТЬ ВЫЕЗДНОЙ ФУРШЕТ.**

Уже почти 10 лет мы сопровождаем мероприятия различного масштаба в Санкт-Петербурге.

Вам нужен гастрономический сет для небольшого домашнего праздника или полноценный фуршет на сто персон – мы гарантируем, что будет вкусно, красиво, качественно и четко в срок!

---

Подробности Вы можете узнать у менеджеров ресторана или по телефону:  
**+7 812 245-10-50**



СЕТЬ ИТАЛЬЯНСКИХ РЕСТОРАНОВ

 245-10-50

 [PEPERONI.SPB.RU](http://PEPERONI.SPB.RU)

 [PEPERONISPB@YANDEX.RU](mailto:PEPERONISPB@YANDEX.RU)

 [PEPERONISPB](https://vk.com/PEPERONISPB)

---

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