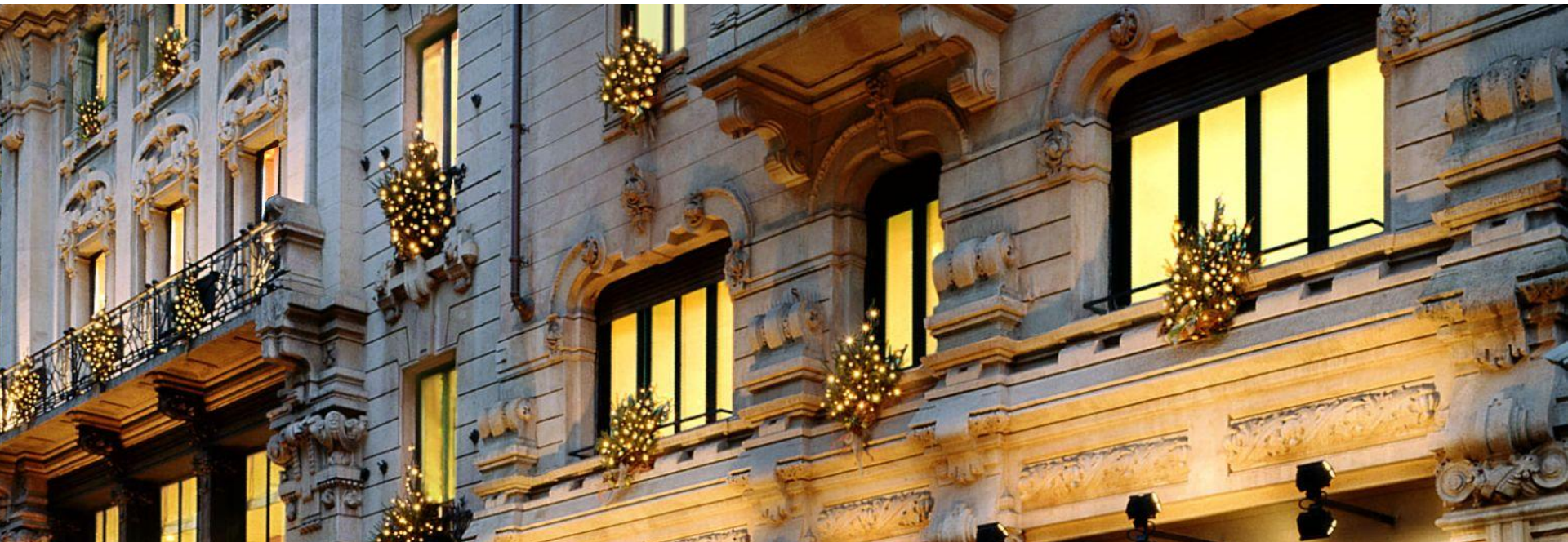




Il tempio della gastronomia dal 1883

Eventi e Catering

Eventi e Catering

L'eccellenza in ogni occasione

Indice

Il mondo di Peck	pag.4
L'eccellenza dei prodotti	pag.5
L'arte del ricevimento	pag.13
Visite guidate con degustazione	pag.14
Peck a casa Tua	pag.15
Eventi privati	pag.16
Eventi aziendali	pag.18
Peck in esclusiva	pag. 19
Contatti	pag.20

Il mondo di Peck

Una tradizione enogastronomica di 141 anni

Dal 1883 la storia della gastronomia milanese per eccellenza prosegue ininterrotta sino ai giorni nostri, sino a diventare quello che è ora: il punto di riferimento in cui trovare qualsiasi genere di prodotto enogastronomico, declinato al più alto grado di qualità e di servizio.

Un marchio rappresentativo dell'eccellenza italiana, un'istituzione milanese: un rifugio per chi ama riscoprire i sapori della tradizione, una meta per chi è alla ricerca delle migliori prelibatezze.





L'eccellenza dei prodotti

Materie prime

Caratteristica distintiva di Peck, del bistrot così come del servizio catering, è l'utilizzo esclusivo delle materie prime che si vendono in negozio e la loro preparazione espressa avviene nelle storiche cucine di via Spadari.

Alla base di questa scelta, la consapevolezza che la qualità di un piatto dipende anzitutto dalla qualità di ciascuno degli ingredienti utilizzati.

Peck vanta una lunga esperienza sia come selezionatore, sia come produttore di eccellenze.

L'eccellenza dei prodotti

Peck selezionatore e produttore di eccellenze

Gli esperti gastronomi scelgono minuziosamente produttori e fornitori di tutti i prodotti venduti in negozio e utilizzati in cucina.

Accanto all'ampia scelta di specialità confezionate per Peck, particolare attenzione viene prestata ai pregiati prodotti gourmet, come funghi porcini, foie gras, tartufo, caviale e bottarga.





L'eccellenza dei prodotti

I nostri salumi

Peck dispone di un vasto assortimento di salumi, tra cui il Prosciutto di Parma, il Culatello di Zibello e i migliori prosciutti iberici.

Tra i salumi di produzione interna, alla celebre bresaola di Peck vengono riservate speciali cure: la migliore carne fresca viene salata, massaggiata, asciugata e stagionata con estrema cura, attenzione e rispetto della tradizione da parte degli esperti salumieri di Peck.

L'eccellenza dei prodotti

I nostri formaggi

Anche per i formaggi Peck è attenta nella scelta dei migliori casari al momento della selezione del vasto assortimento: tra questi spiccano il gorgonzola, il Bergamino, i pecorini stagionati e i caprini freschi.

Re tra i formaggi il Parmigiano Reggiano, proveniente solo da caselli di montagna che collaborano con Peck da decenni e che selezionano per Peck le migliori forme prive di imperfezioni. Accanto a queste eccellenze, vi sono anche le prelibate produzioni proprie di latte vaccino: mozzarella, burrata, mascarpone e molte altre.





L'eccellenza dei prodotti

Le nostre carni

Per ottenere le rinomate carni, Peck seleziona le migliori razze e i migliori produttori con attenzione alla provenienza.

Nelle ampie celle frigorifere, ad ogni qualità è data l'opportuna frollatura per rendere la carne tenera e saporita come dimostrano la rinomata fiorentina, il filetto o la cotoletta di Peck.

L'eccellenza dei prodotti

La nostra pasta fresca

Nella cucina a vista, ogni giorno mani esperte e attente preparano più di venti referenze la pasta fresca in vari formati e diverse farciture utilizzando sempre ingredienti di altissima qualità.





L'eccellenza dei prodotti

La nostra pasticceria

La pasticceria di Peck è un trionfo di sapori e di tentazioni per i più golosi, con un vasto assortimento di torte, pasticcini, praline, cioccolati e gelati artigianali.

Affiancati dai freschi reparti di frutta e verdura, dove è possibile acquistare tutte le migliori primizie, completano l'assortimento i reparti tè e caffè, che ospitano le ricercate miscele di caffè sfuso e in lattina e le più pregiate selezioni di tè e infusi dal mondo.

L'eccellenza dei prodotti

La nostra enoteca

A sigillo dei tesori del Peck, l'enoteca ospita ben più di tremila etichette tra vini e distillati provenienti da ogni angolo del mondo.

Famosa per le assegnazioni di vini importanti e grandi formati l'enoteca Peck è il luogo ideale per degustare un calice di champagne, acquistare per sé o per i propri cari una bottiglia di vino attentamente selezionata dai nostri sommelier o tenere degli eventi privati o di business.





L'arte del ricevimento

Il nostro catering

L'alta gastronomia di Peck è anche Arte del Ricevimento: l'eccellenza dei prodotti, l'esperienza dei cuochi, la cultura del servizio al cliente hanno con naturalezza portato l'azienda a sviluppare una linea di servizio specificatamente dedicata al catering con il chiaro intento di eccellere anche in questa attività. La qualità delle materie prime trattate e la cultura dell'attenzione per il dettaglio costituiscono i punti di forza del catering Peck e consentono di realizzare eventi di ogni genere e dimensione, in qualsiasi condizione di spazio e di tempo.

Dal business lunch riservato all'evento più sfarzoso e mondano accompagna i propri clienti in tutta l'organizzazione garantendo un servizio accurato e qualità ineguagliabile.



Visite guidate con degustazione

La nostre cucine e i laboratori

Per consentire a tutti di godere delle sue meraviglie Peck organizza visite guidate del negozio, delle cucine e dei laboratori

A seconda della tipologia di cliente e delle sue esigenze il personale di Peck guida i propri ospiti alla scoperta dei segreti della propria tradizione. Tour di vario tipo e durata possono essere organizzati all'interno degli edifici di via Spadari 9, accompagnati a piacevoli degustazioni di prodotti e vini e a momenti di shopping assistito dai nostri esperti.





Peck a casa tua

Il nostro catering

Per soddisfare il desiderio di vivere un'esperienza gourmet nella comodità della propria casa, ufficio e luoghi speciali, Peck offre ai propri clienti un servizio di consegna a domicilio. In negozio, al telefono e via mail è possibile prenotare i nostri prodotti e concordarne la consegna con un servizio su misura, in grado di gestire ogni genere di richiesta.

Per un buffet aziendale, una cena tra amici o un pranzo in famiglia. Al ricevere le nostre proposte gastronomiche selezionate in base all'occasione può essere aggiunto il supporto dei camerieri Peck preparati a registrare lo stile di servizio in base alle esigenze del cliente e alle caratteristiche dell'evento. Le migliori proposte della cucina italiana e internazionale, presentandovi in modo scenografico la qualità della tradizione.



Eventi privati

Un evento su misura

Peck è lieta di soddisfare le esigenze dei suoi clienti per grandi e piccoli eventi privati di ogni genere con i servizi di consegna a domicilio oppure di preparazione delle specialità in loco.

Per importanti ricorrenze, il pranzo di Natale, la festa di laurea, o celebrazioni religiose, Peck mette a disposizione i propri event manager per sostenere e consigliare i clienti nella scelta della location, della mise en place e degli allestimenti, l'intrattenimento musicale, il tutto in linea con le preferenze e le necessità del cliente.





Eventi privati

Eventi Nuziali

Particolare attenzione viene riservata ai ricevimenti nuziali: con passione e dedizione Peck declina ogni dettaglio secondo la personalità dei protagonisti del ricevimento per rendere il giorno dell'evento indimenticabile.

Al fine di rendere un servizio completo ed eccellente per il cliente, Peck coinvolge secondo le specifiche necessità dell'evento tutti i vari fornitori di propria fiducia.

Eventi aziendali

Un evento su misura

Che sia una location esterna, un ufficio o la nostra enoteca, Peck può predisporre ogni tipologia di servizio alle aziende, dalla colazione all'aperitivo passando per il pranzo di lavoro e alla cena di gala. Peck è lieta di essere il partner enogastronomico di riferimento per tutte le esigenze di convivialità e socialità aziendali.

Il personale specializzato di Peck è anche in grado di ricercare la location più appropriata, al fine di creare l'atmosfera ideale per ogni tipo di evento studiando con attenzione e cura tutti i dettagli, dalle decorazioni, alle attrezzature e all'intrattenimento.





Peck in esclusiva

Un'esperienza in esclusiva

Fra le varie tipologie di eventi che Peck organizza e propone, sicuramente "Peck in esclusiva" è l'esperienza più ricca ed avvolgente consentendo agli ospiti di immergersi indisturbati nella realtà Peck godendo pienamente degli spazi di vendita e delle cucine.

Per eventi speciali, l'intero negozio viene infatti messo a disposizione e riservato in esclusiva. Una location unica, di fronte alla cattedrale del Duomo di Milano, per eventi dedicati all'enogastronomia in cui gli ospiti possono perdersi tra le prelibatezze di Peck e assaporare tutte le specialità servite direttamente anche dai banconieri e dai cuochi.



Contatti

Per maggiori informazioni

Via Spadari 9, 20123 Milano (MI).

Tel.: +39 02 80 23 161

email: catering@peck.it

peck.it

