

18.00-19.00	Трансфер от школы в ресторан	Автобус класса "Люкс"	
19.00 - 19.30	WELCOME	Анимация на встречу с артистами оригинального жанра Профессиональная фото и видеосъёмка	
19.30	Торжественное открытие вечера	Проход Выпускников по Красной дорожке	
19.00-01.00	ПРОГРАММА В РЕСТОРАНЕ 6 ЧАСОВ БАНКЕТ ШОУ- ПРОГРАММА	ВЕДУЩИЙ И DJ ГРАНДИОЗНЫЕ ГОРКИ ШАМПАНСКОГО И ЛИМОНАДА ИЛЛЮЗИОН ШОУ СВЕТОВОЕ ШОУ ЭКВИЛИБР ШОУ ШОУ ДЖАМПЕРОВ ШОУ - СЮРПРИЗ ОТ "КОМПАНИИ ИЗАБЕЛЛА" ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ	FAMMUH2
01.00-02.00	Трансфер от ресторана к школе	Автобус класса "Люкс"	

В стоимость включено:

Транспортное обслуживание по маршруту: Школа-Ресторан-Школа (маршрут за пределами КАД рассчитывается дополнительно)
Уведомление от ГИБДД - "Компания Изабелла"

БАНКЕТ. Безалкогольные напитки включены. Пробковый сбор включен. Алкогольные напитки можно привезти свои

Эксклюзивный ТОРТ для всех участников банкета

ШОУ - ПРОГРАММА

Ведущий и DJ (6 часов)

Анимация на встречу, Красная дорожка

Горки шампанского и лимонада (включая шампанское п/сл. и лимонад) для выпускников Иллюзион Шоу от ИЛЬИ ЛАРИОНОВА

Световое Шоу

Эквилибр Шоу

Шоу джамперов

Шоу - сюрприз от "Компании Изабелла"

Профессиональная Фото и Видеосъёмка на все мероприятие. Монтаж фильма

до 01 июня 2024 года Стоимость программы для выпускника 18 000 руб. 17 000 руб. для взрослого участника 7500 руб. 7 000 py6. + 1 бесплатное место для классного руководителя

ОХРАНА в ресторане и на прилегающей территории



Konchan

Торжественная встреча выпускников: проход по Красной дорожке в сопровождении фото и видеосъёмки под бурные овации и аплодисменты родителей и учителей





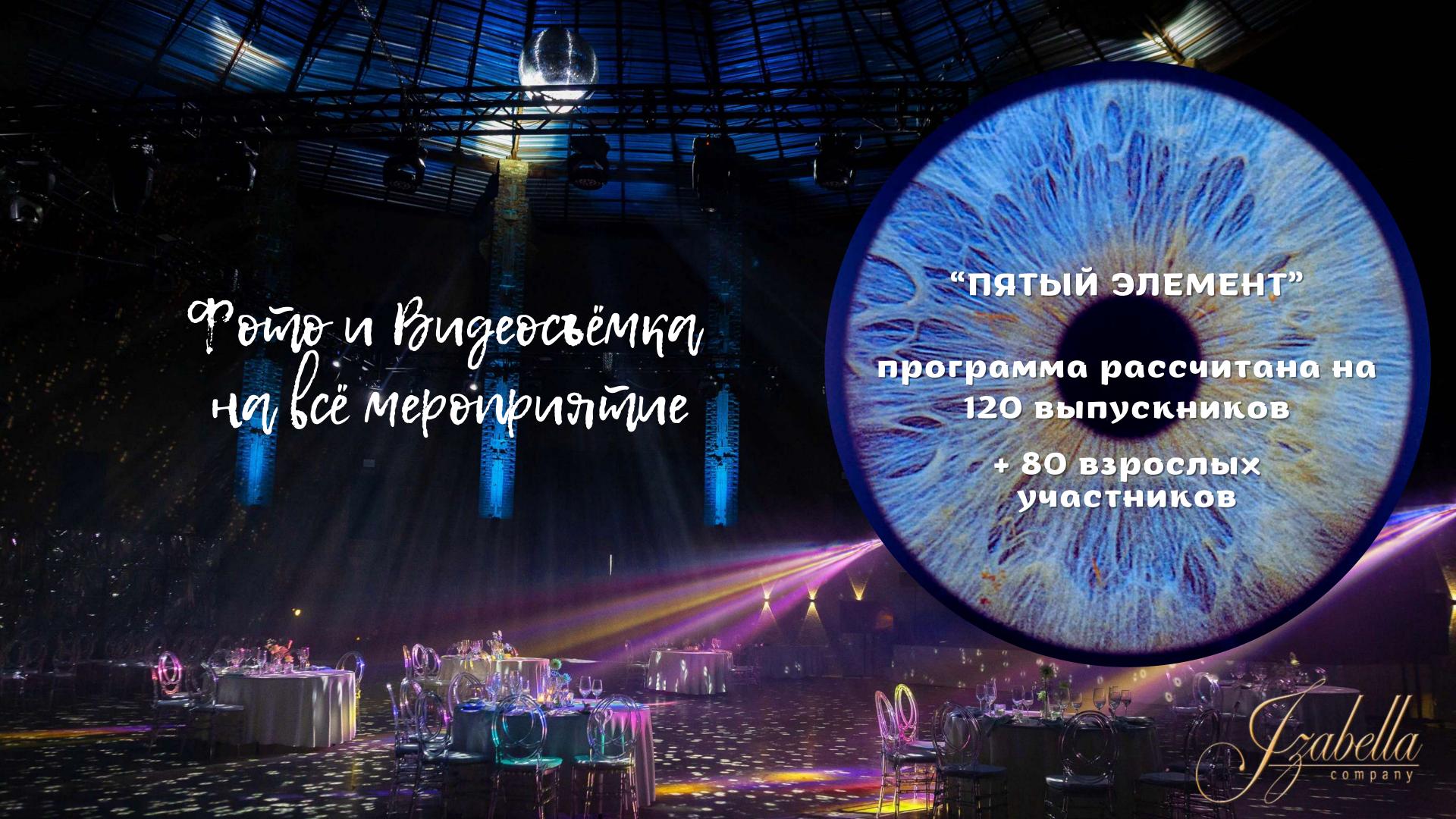












Меню праздничного банкета

Холодные закуски (в стол):

Мясное ассорти

(запеченная буженина по-домашнему с хреном и горчицей, язык телячий

отварной,

карпаччо из куриного филе)

30/30/20

Рулетики из свиной вырезки с грибным жульеном под вишневой сальсой

50

Рыбная композиция

(филе форели с/с, подкопченное филе масляной рыбы)

15/15

Ассорти из свежих овощей

(огурцы, помидоры, паприка, зелень)

100

Салаты (в стол):

Салат «Оливье» с отварной говядиной

100

Салат с ростбифом

(ростбиф, салатный микс, помидоры «Черри», пармезан, руккола,

бальзамическая заправка, кедровые орешки)

100

Салат «Цезарь» с курицей

<mark>(салатный микс, маринованная куриная грудка, помидоры «Черри»,</mark>

пшеничные гренки, заправка с анчоусом,

пармезаном и дижонской горчицей)

100

Горячая закуска (порционно):

Куриный жульен в сливках в блинном мешочке

100

Горячее блюдо (одно на выбор, порционно):

Куриное филе с сыром и запеченным картофелем

150/50/100

Филе из свинины с пряными травами и запеченным

картофелем

150/10/100

Филе судака с овощами на пару

150/10/100

Хлебная корзина

С чесночным маслом и зеленью

75

Десерт:

Ассорти сезонных фруктов

100

Торт

100

Безалкогольные напитки (вода / сок в ассортименте)

Чай/кофе

0,2

Выход: 1235 гр./чел.