

Isabella
company

2026 год

Ресторан

"HOME EVENT PLACE"
СПб, ул. Пионерская, д. 50

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ВЫПУСКНОЙ
(до 60 гостей)

11 КЛАСС

программа в ресторане с 19.00 до 00.00

Даты:

23.06, 24.06, 25.06,
28.06, 29.06, 30.06,
01.07, 02.07

**Программа рассчитана на
25 выпускников + 20 взрослых**

**Стоимость для выпускника
28 000 руб.**

**для взрослого участника
10 000 руб.**

**1 бесплатное место
для кл. руководителя**

18.00 - 19.00

Трансфер
от школы в ресторан

Транспортное обслуживание для выпускников

19:00-00:00

ПРОГРАММА В РЕСТОРАНЕ 5 часов

БАНКЕТ. ШОУ ПРОГРАММА

00.00

Окончание программы в ресторане

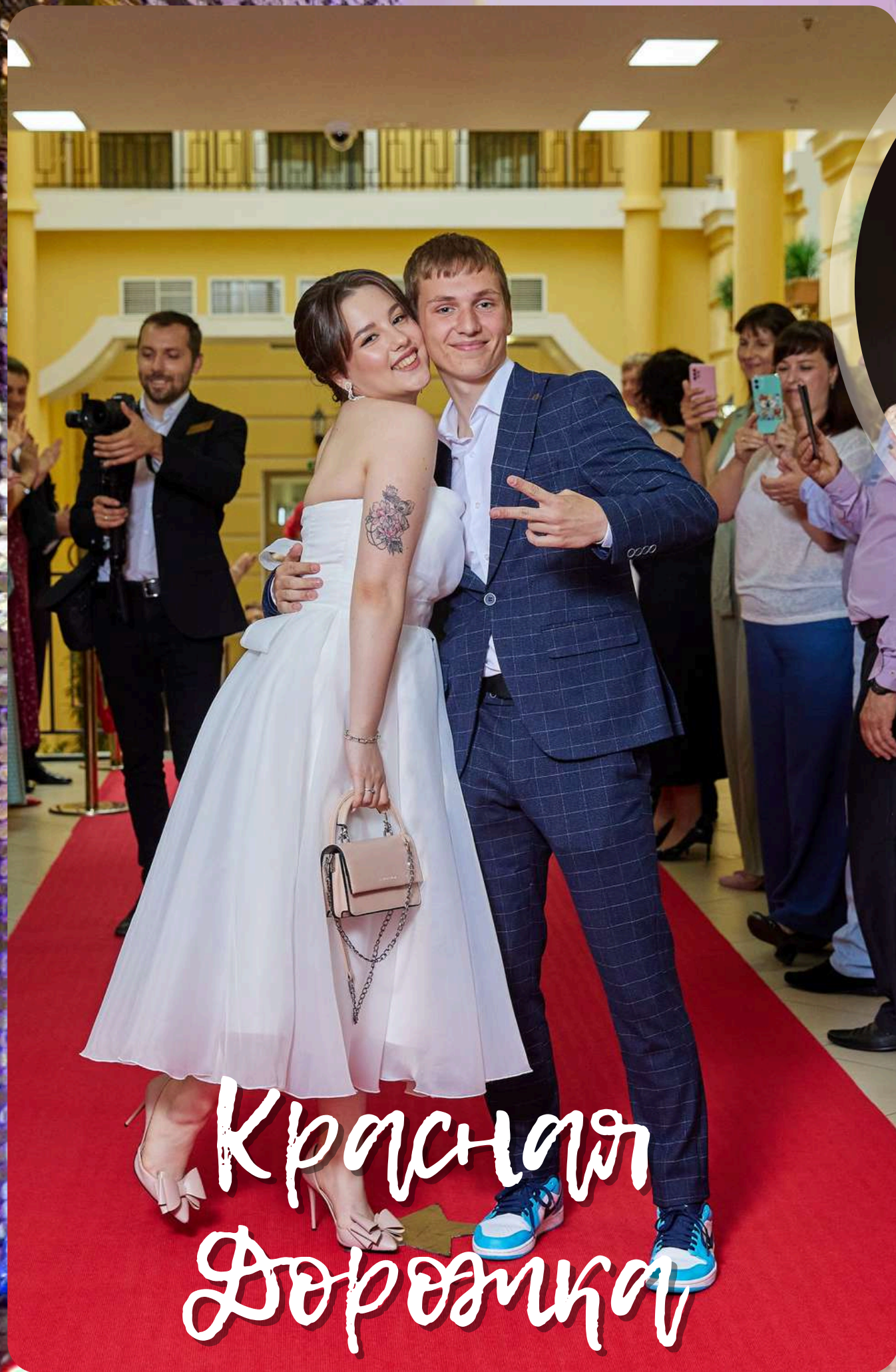
Возможна прогулка
с просмотром развода мостов

ТАЙМИНГ

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:

- **ТРАНСПОРТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ** для выпускников по маршруту: Школа-Ресторан (маршрут за пределами КАД рассчитывается дополнительно)
- **УВЕДОМЛЕНИЕ ОТ ГИБДД**
- **БАНКЕТ**
- **ПАКЕТ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ** (сок в ассортименте, морс клюквенный, вода газ/негаз).
Алкогольные напитки можно привезти свои
- **ТОРТ с ШОУ-ПОДАЧЕЙ**
- **ВЕДУЩИЙ И DJ (5 часов)**
- **КРАСНАЯ ДОРОЖКА**
- **ГОРКА ШАМΠΑНСКОГО** (включая шампанское п/сл.) для выпускников
- **БАРМЕН ШОУ**
- **1 ШОУ НА ВЫБОР** (ФАЕР ШОУ, БУМАЖНОЕ ШОУ, ИЛЛЮЗИОН ШОУ, BUBBLE ILLUSION SHOW, БРЕЙК ДАНС ШОУ, ТАНЦУЮЩИЕ ОФИЦИАНТЫ, ШОУ-БАЛЕТ)
- **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ФОТОСЪЕМКА НА ВСЁ МЕРОПРИЯТИЕ**
- **ОХРАНА** в ресторане и на прилегающей территории
- **КООРДИНАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ**
- **БЕСПЛАТНОЕ МЕСТО** для КЛАССНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ





Красная
Деревка



Грандиозная
ЗОРКА
ШАМПАНСКОГО



БАРМЕH-МOY BARSHOWMAN



шоу на выдохе



Проект Меню праздничного банкета

Мясное ассорти (Буженина, язык говяжий, горчица, хрен, перец розовый, помидор, редис, ассорти колбас, мясные деликатесы) 35/35
Паштет из куриной печени с карамелизированным луком 25
Рыбная композиция Форель слабой соли с розочками из сливочного сыра 35
Овощное ассорти (огурец, помидор, сельдерей, перец болгарский, редис зелень) 45
Ролл из баклажанов и кабачков со сливочным сыром и мятой (цукини, баклажан, сыр творожный, перец болгарский, мята, кедровый орех, грецкий орех, крем бальзамический) 30
САЛАТЫ (в стол) Салат Оливье мясной (говядина, огурец свежий, огурец маринованный, яйцо куриное, картофель, морковь, горошек консервированный, майонез, сметана) 120
Салат Цезарь с курицей (курица, микс салатов, помидоры, сыр пармезан, сухарики, соус цезарь) 90
Салат с форель гриль с сыром рикотта (форель филе, микс салатов, сыр рикотта, помидоры, огурец свежий, маслины, перец болгарский, крем бальзамический, кунжут) 60

Теплый салат гриль с говядиной и овощами (говядина, цукини, баклажаны, шампиньоны, перец болгарский, микс салатов, крем бальзамический) 60
ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно) Жульен с курицей и грибами 100
ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно, порционно, на выбор) Куриное филе, фаршированное сыром и зеленью с запеченным картофелем в прованских травах и чесноком 300
Медальоны из свинины с картофелем беби, с грибным соусом 300
Филе трески в панировке, крем фета, зелень, зелёное масло, картофельное пюре. 300
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА 60
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ (Ананас, виноград красный и зелёный, киви, апельсин, груша, мята) 100
ТОРТ 100
НАПИТКИ Безалкогольный пакет Вода газ/ негаз, сок в ассортименте: яблочный, апельсиновый, морс клюквенный Чай/кофе

Выход: 1255 гр./чел.