

"РУССКАЯ РЫБАЛКА"

**Большой Банкетный зал
п. Комарово
Приморское шоссе, д. 452 А**

"КУРОРТ ПАТИ"

30 июня, 1 и 2 июля 2027 года

программа в ресторане 5 часов

**сборный выпускной
11 класс**

Isabella
company

ТАЙМИНГ

18.00 - 19.00

Трансфер от школы в ресторан

Транспортное обслуживание для выпускников

19.00

Торжественное открытие вечера

Проход Выпускников по Красной дорожке

19.00-00.00

**БАНКЕТ
ШОУ- ПРОГРАММА**

**ВЕДУЩИЙ И DJ
ГРАНДИОЗНЫЕ ГОРКИ ШАМΠΑНСКОГО И ЛИМОНАДА
БУМАЖНОЕ КОНФЕТТИ ШОУ
ФАЕР-ШОУ
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ**

00.00-01.00

Трансфер от ресторана к школе

Транспортное обслуживание для выпускников

В стоимость включено:

Транспортное обслуживание для выпускников (от 10 чел.) по маршруту:
Школа-Ресторан-Школа (для школ, находящихся за пределами КАД
маршрут рассчитывается дополнительно). Уведомление от ГИБДД

БАНКЕТ. Безлимитный пакет безалкогольных напитков
Алкогольные напитки можно привезти свои

Эксклюзивный ТОРТ для всех участников банкета

ШОУ - ПРОГРАММА

Ведущий и DJ (5 часов)

Красная дорожка

Горки шампанского и лимонада

(включая шампанское и лимонад) для выпускников

Бумажное конфетти шоу

Фаер-шоу (Огненный перфоманс с полным комплектом пиротехники)

Профессиональная фото и видеосъёмка на все мероприятие

Монтаж фильма

Охрана в ресторане и на прилегающей территории

До 01 сентября 2026 г.

Стоимость программы:
для выпускника / взрослого

30 июня, 1 и 2 июля 2027

~~25 500 руб. / 12 500 руб.~~

24 500 руб. / 11 500 руб.

для классного руководителя
(от 10 выпускников) -
1 бесплатное место



Ведущий вечера - Денис Алексеев

★ Шоумен, ведущий,
конференсье

★ Актер импровизации



Красная Дорожка

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



Грандиозные
ЗОРКИ
ШАМПАНСКОГО
и лимонада



Бумажное конфетти-шоу





ΦΑΕΡ-ΜΟΥ

Фото и Видеосъёмка на все мероприятия





**В сборной программе
может принять участие
любое количество
выпускников от класса**

**Данная программа
рассчитана на
85 выпускников
+ 85 взрослых
участников**

Проект Меню праздничного банкета

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (в стол)

Мясное ассорти

(Домашняя буженина, запеченная говядина, отварной говяжий язык)

45

Рыбная композиция

(Лосось шеф-посола, семга, масляная рыба)

30

Рулетики из жареных баклажан с мягким сыром

30

САЛАТЫ (в стол)

Салат «Отличный» (мясной классический)

130

Салат «Греческий»

100

Салат «Цезарь» с курицей

100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно)

Грибной жульен с куриным филе в горшочке из теста

125

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно, порционно, на выбор)

Шашлык из свинины с запеченным картофелем

175/150

Шашлык из курицы с запеченным картофелем

175/150

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка ржаная, пшеничная, с семечками

90

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ (сезонные фрукты)

100

ТОРТ

100

НАПИТКИ

Кофе заварной/чай

100/200

Безлимитный безалкогольный пакет:

Морс клюквенный, Сок яблочный, апельсиновый

Вода минеральная б/г, газ

Выход: 1175 гр./чел.