

Isabella
company

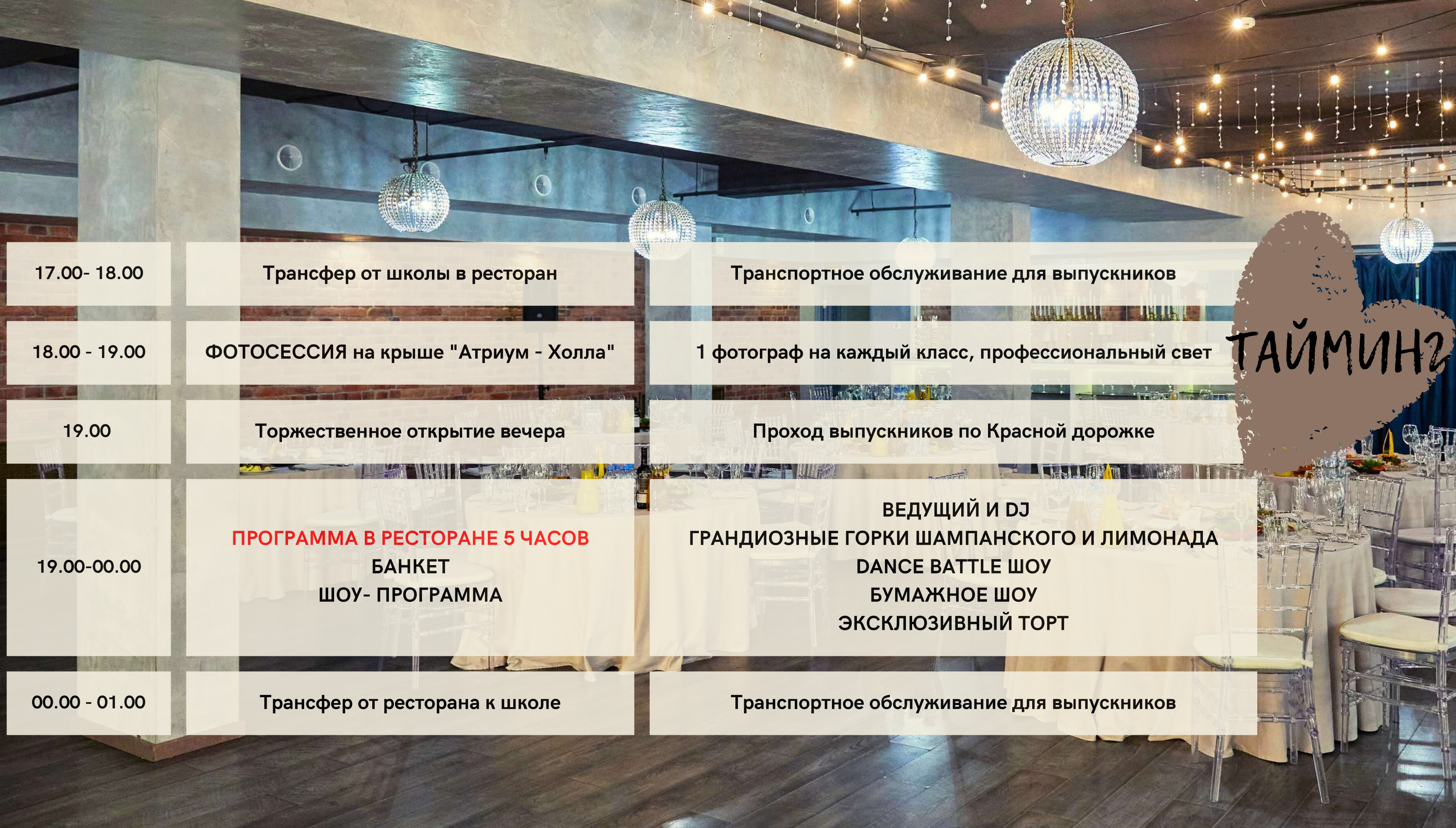
"АТРИУМ-ХОЛЛ"
СПб, Английская наб., д. 70

"ЛОФТ ПАТИ"

28, 29 июня 2027 года

СБОРНЫЙ ВЫПУСКНОЙ
11 класс





17.00- 18.00

Трансфер от школы в ресторан

Транспортное обслуживание для выпускников

18.00 - 19.00

ФОТОСЕССИЯ на крыше "Атриум - Холла"

1 фотограф на каждый класс, профессиональный свет

19.00

Торжественное открытие вечера

Проход выпускников по Красной дорожке

19.00-00.00

ПРОГРАММА В РЕСТОРАНЕ 5 ЧАСОВ
БАНКЕТ
ШОУ- ПРОГРАММА

ВЕДУЩИЙ И DJ
ГРАНДИОЗНЫЕ ГОРКИ ШАМΠΑНСКОГО И ЛИМОНАДА
DANCE BATTLE ШОУ
БУМАЖНОЕ ШОУ
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ

00.00 - 01.00

Трансфер от ресторана к школе

Транспортное обслуживание для выпускников

ТАЙМИНГ

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 п/сл. и лимонад) для выпускников

Dance Battle Шоу

Бумажное Шоу

Профессиональная фото и видеосъемка на все мероприятие. Монтаж фильма

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ФОТОСЕССИЯ ДЛЯ КАЖДОГО КЛАССА

Охрана в ресторане и на прилегающей территории

До 1 октября 2026 г.

Стоимость программы:
для выпускника / взрослого

28, 29 июня 2027

~~26 000 руб. / 13 000 руб.~~

25 500 руб. / 12 500 руб.

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

Фотосессия на крыше "Айриум-холл"



Ведущий вечера - Александр Синицын

★ Шоумен, ведущий,
конференсье

★ Участник
"Comedy Battle на ТНТ"



Красная Дорожка

Торжественное открытие
встречи выпускников:
проход по Красной
дорожке в сопровождении
фото и видеосъёмки
под бурные овации и
аплодисменты



Izabella
company

Грандиозные
ГОРКИ
ШАМПАНСКОГО
и лимонада



Isabella
company

DANCE
BATTLE
SHOW



Бумажное шоу





Фоты и Видеосъёмка
на всё мероприятие





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

**Данная программа
рассчитана на
60 выпускников
+ 50 взрослых
участников**

PARTY

Проект Меню праздничного банкета

Мясное ассорти

(Буженина домашняя, маринованная в горчице с чесноком, нежный рулет из мяса цыплёнка с разноцветной паприкой и яичным скрэмблом, рулет из телятины со шпинатом и вялеными томатами)

20/20/20

Рыбное ассорти

Ломтики форели слабой соли с укропом

20

Рулет из цукини, фаршированный творожным кремом и креветками

25

Закуска из баклажан с сыром и грецкими орехами

30

САЛАТЫ (в стол)

«Столичный»

(Отварная говядина, солёные огурцы, отварные овощи, заправляется майонезом собственного приготовления)

80

«Цезарь» с курицей

(Сочные листья салата «Романо» и салата «Айсберг», обжаренное филе цыпленка, сыр «Пармезан», томаты «Черри», хрустящие гренки)

80

Салат из обжаренных шампиньонов, куриного филе, лука и яйца, заправленный майонезом

80

Салат «Греческий»

(Паприка, томаты, свежие огурцы, сыр «Фета», маслины, салат «Айсберг», чеснок, оливковое масло)

80

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно)

Жульен из шампиньонов с обжаренным луком, запечённый под сыром

80

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно, порционно, на выбор)

Куриный рулет, фаршированный домашней моцареллой и томатами с бейби картофелем

150/120

Свиное филе с пряными травами и печёным картофелем

150/120

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Черный и белый хлеб со сливочным маслом

50/10

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

50

ТОРТ

100

НАПИТКИ

Чай/кофе

0,2

БЕЗЛИМИТНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПАКЕТ НАПИТКОВ

Вода газ/ негаз, Сок в ассортименте: яблочный, апельсиновый

Морс клюквенный

Выход: 1 015 гр./ чел.