



Павильон "MAJESTIC"
п. Репино
Приморское шоссе, д. 428

"В ОТРЫВ НА ЗАЛИВ"

01 и 02 июля
2027 года

программа в ресторане 6 часов

сборный выпускной
11 класс

18.00-19.00

Трансфер от школы в ресторан

Транспортное обслуживание для выпускников

19.00 - 19.30

WELCOME

Анимация на встречу с артистами оригинального жанра
Видеосъёмка, фотосессия на заливе

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 ШАМΠΑНСКОГО И ЛИМОНАДА
КАВЕР -ГРУППА
ФАЕР-ШОУ
ШАР-ШОУ
СЮРПРИЗ ОТ "КОМПАНИИ ИЗАБЕЛЛА"
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ

01.00-02.00

Трансфер от ресторана к школе

Транспортное обслуживание для выпускников

ТАЙМИНГ

Izabella
company

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 безалкогольный пакет напитков

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 и лимонад) для выпускников

Кавер - группа

Фаер-шоу (огненный перформанс с полным комплектом пиротехники)

Шар-Шоу, Сюрприз от "Компании Изабелла"

Профессиональная фото и видеосъемка на всё мероприятие. Монтаж фильма.

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ФОТОСЕССИЯ ДЛЯ КАЖДОГО КЛАССА

ОХРАНА в ресторане и на прилегающей территории

До 15 сентября 2026 г.

Стоимость программы:
для выпускника / взрослого

1 и 2 июля 2027

~~29 000 руб. / 15 000 руб.~~

28 000 руб. / 14 000 руб.

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



Ведущий вечера - Иван Семенихин

★ шоумен, ведущий, MC,
конференсье

★ художественный
руководитель шоу
"Мастера ситуаций"

В ОТРЫВ
НА ЗАЛИВ



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



Izabella
company



KARER-Zpyrura

МАР-МОУ



ФАЕР - МОУ



Фоту и Видеосвѐмка на все мероприятия





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

**Данная программа
рассчитана на
180 выпускников
+ 180 взрослых
участников**

Проект Меню праздничного банкета

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (в стол)

Мясное ассорти

(Мясо птицы с черносливом, салями,
рулетики из ветчины с сыром)

30/25/25

Рыбная композиция

(Брускетта с лососем и оливками,
брускетта с коктейльными креветками и соусом Ремулад)

30/30

Овощное ассорти

(Огурцы, помидоры, перец болгарский, редис)

50

САЛАТЫ (в стол)

Салат «Оливье» с говядиной

80

Салат «Цезарь» с обжаренным куриным филе

80

Салат с баклажанами и сыром страчателла

100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно)

Жульен из шампиньонов в сливочном соусе

100

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (одно, порционно, на выбор)

Филе трески с овощным драником и голландским соусом

250

Свиной медальон "Веллингтон" с картофелем дюшес и коньячным
соусом

315

Куриная грудка фаршированная итальянскими травами с
картофелем Айдахо и перечным соусом

330

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(булочки белая и черная, масло)

90

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

(абрикос, виноград, черешня, нектарин)

120

ТОРТ

(Кремю из клубники со сливочным кремом и базиликовой икрой)

100

НАПИТКИ

Чай/кофе – 200

Безлимитный безалкогольный пакет:

Морс клюквенный, Сок яблочный, апельсиновый

Вода минеральная б/г, газ

Выход: 1175 гр./ чел.