Izabella
company

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

ТАЙМИНГ

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 ШАМПАНСКОГО 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

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

Эсклюзивный 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 перфоманс 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

Стоимость программы:
для выпускника / взрослого

1 и 2 июля 2027

29 000 руб. / 15 000 руб.

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

Ведущий вечера - Иван Семенихин

★ шоумен, ведущий, МС, конферансье

★ художественный руководитель шоу “Мастера ситуаций”

Красная Дорожка

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

Грандиозные горки шампанского и лимонада

КАВЕР-Група

ШАР-ШОУ

ФАЕР - ШОУ

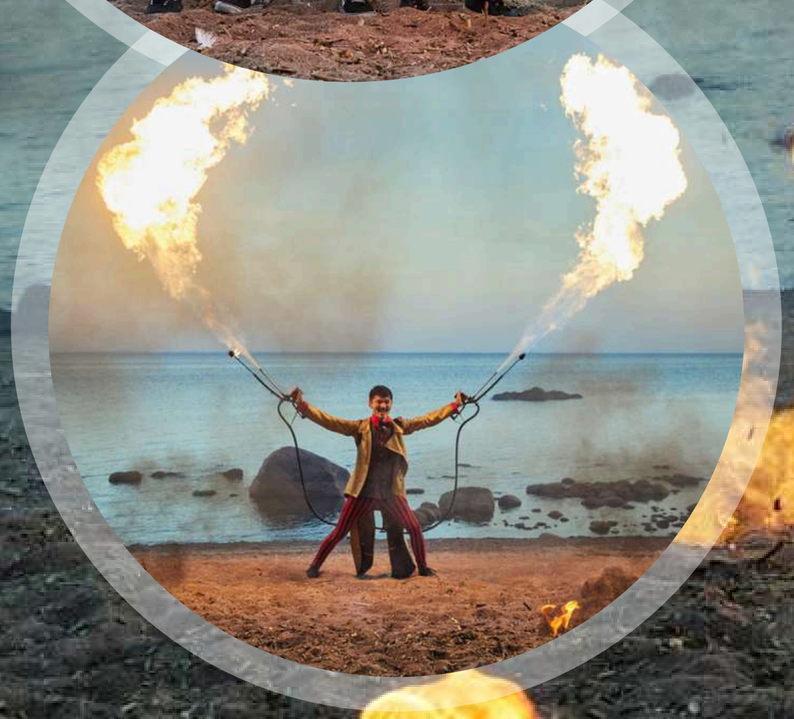

Фото и Видеосъёмка на все мероприятие

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.