



2027 год
ресторан
“ROYAL BEACH”
ПАВИЛЬОН
СПБ, Южная дорога, д. 14
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ВЫПУСКНОЙ
(до 110 гостей)

11 КЛАСС
ПРОГРАММА В РЕСТОРАНЕ С 18.00 ДО 00.00

Даты:
06 – 09 июля 2027 г.



СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ:
50 выпускников + 50 взрослых

31 000 руб. / 17 000 руб.

**+ бесплатное место
для кл. руководителя**

СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ:
40 выпускников + 40 взрослых

33 000 руб. / 17 000 руб.

**+ бесплатное место
для кл. руководителя**

СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ:
30 выпускников + 30 взрослых

35 000 руб. / 17 000 руб.

**+ бесплатное место
для кл. руководителя**

17.00 - 18.00

Трансфер от школы в ресторан

Транспортное обслуживание для выпускников

18:00-00:00

ПРОГРАММА В РЕСТОРАНЕ 6 часов

БАНКЕТ. ШОУ ПРОГРАММА

00:00 - 01.00

Окончание программы.
Трансфер от ресторана к школе

Транспортное обслуживание для выпускников

ТАЙМИНГ

В СТОИМОСТЬ ВКЛЮЧЕНО:

- **ТРАНСПОРТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ** для выпускников по маршруту: Школа-Ресторан-Школа. Для школ, находящихся за пределами КАД - маршрут рассчитывается дополнительно
- **УВЕДОМЛЕНИЕ ОТ ГИБДД**
- **БАНКЕТ**
- **ПАКЕТ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ** (сок в ассортименте, морс клюквенный, вода газ/негаз)
- **ПРОБКОВЫЙ СБОР** - Алкогольные напитки можно привезти свои
- **ТОРТ с ШОУ-ПОДАЧЕЙ** с индивидуальным дизайном
- **ВЕДУЩИЙ И DJ (6 часов)**
- **КРАСНАЯ ДОРОЖКА**
- **ГОРКА ШАМПАНСКОГО** для выпускников (включая шампанское п/сл.)
- **БАРМЕН-ШОУ**
- **1 ШОУ НА ВЫБОР** (ИЛЛЮЗИОН ШОУ, BUBBLE ILLUSION SHOW, БРЕЙК ДАНС ШОУ, ТАНЦУЮЩИЕ ОФИЦИАНТЫ или др.)
- **ПИРОТЕХНИЧЕСКОЕ ШОУ** (фестивальное)
- **ФОТО и ВИДЕО СЪЁМКА НА ВСЁ МЕРОПРИЯТИЕ** (1 фотограф + 1 видеограф)
- **ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВИДЕОРОЛИКА**
- **ОХРАНА** в ресторане и на прилегающей территории
- **КООРДИНАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ**
- **БЕСПЛАТНОЕ МЕСТО** для КЛАССНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ





Красният
Дорвотка

Грандиозната
ЗОРКА
ШАМПАНСКО 20



Бармен шоу



шоу
на выдохе



ПИРОТЕХНИЧЕСКОЕ ШОУ

фестивальное



Фото и видеосъёмка
на все мероприятия



Проект Меню праздничного банкета

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ (в стол)

Мясные деликатесы

(Тамбовский окорок, сальчичон, ростбиф из говядины,
копченая индейка, рулет из куриного окорока)

70

Моцарелла Ди Буфала с тремя видами томатов и соусом
песто

80

Ролл из блинов с лососем, сливочным сыром , огурцом и
салатом Фриллис

60

Профитроли с муссом из цыпленка и соусом свит-чили

80

САЛАТЫ (в стол)

«Оливье» с домашней бужениной

100

«Цезарь» с цыпленком и пряными сухариками бриошь

100

Микс салатных листьев с огурцом, снежным крабом, икрой
масаго и пикантным айоли

100

Греческий салат с сырным муссом и луковым мармеладом

100

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА (порционно)

Мини самосы с цыпленком и овощами в соусе терияки

30

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО (ШОУ–БЛЮДА с презентацией от Шеф-повара)

Копченая грудинка Брискет маринованная в морской соли с
соусом барбекю

100

Щука в пряных травах, фаршированная креветками

100

Поркетта из томленого в охотничьем соусе цыпленка со шпинатом

100

Гарнир

Овощи гриль и бейби картофель

100/100

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Домашний хлеб с пряным маслом

40

ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

100

ТОРТ

85

НАПИТКИ

Чай/Кофе

150

Вода газ./ негаз.

500

БЕЗЛИМИТНЫЙ ПАКЕТ НАПИТКОВ

Сок яблочный, апельсиновый

Морс клюквенный

Выход: 1 445 гр./ чел.