



"ROYAL BEACH"

Крестовский остров

Большой Банкетный Зал
СПБ, Южная дорога, д. 14

"МЫ НА СТИЛЕ"

6, 7, 8, 11 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
Профессиональная фото и видеосъемка
на территории ресторана

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
DRUMTIME SHOW
ПИРОТЕХНИЧЕСКОЕ ШОУ
СЮРПРИЗ ОТ "КОМПАНИИ ИЗАБЕЛЛА"
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ТОРТ

01.00-02.00

Трансфер от ресторана в школу

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. 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, Шоу барабанщиков

Пиротехническое 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 01 сентября 2026 г.

Стоимость программы:
для выпускника / взрослого

6, 7, 8, 11 июля 2027

~~30 000 руб. / 16 000 руб.~~

29 000 руб. / 15 000 руб.

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

Ведущий вечера - Никита Ульянов

★ Шоу-мен

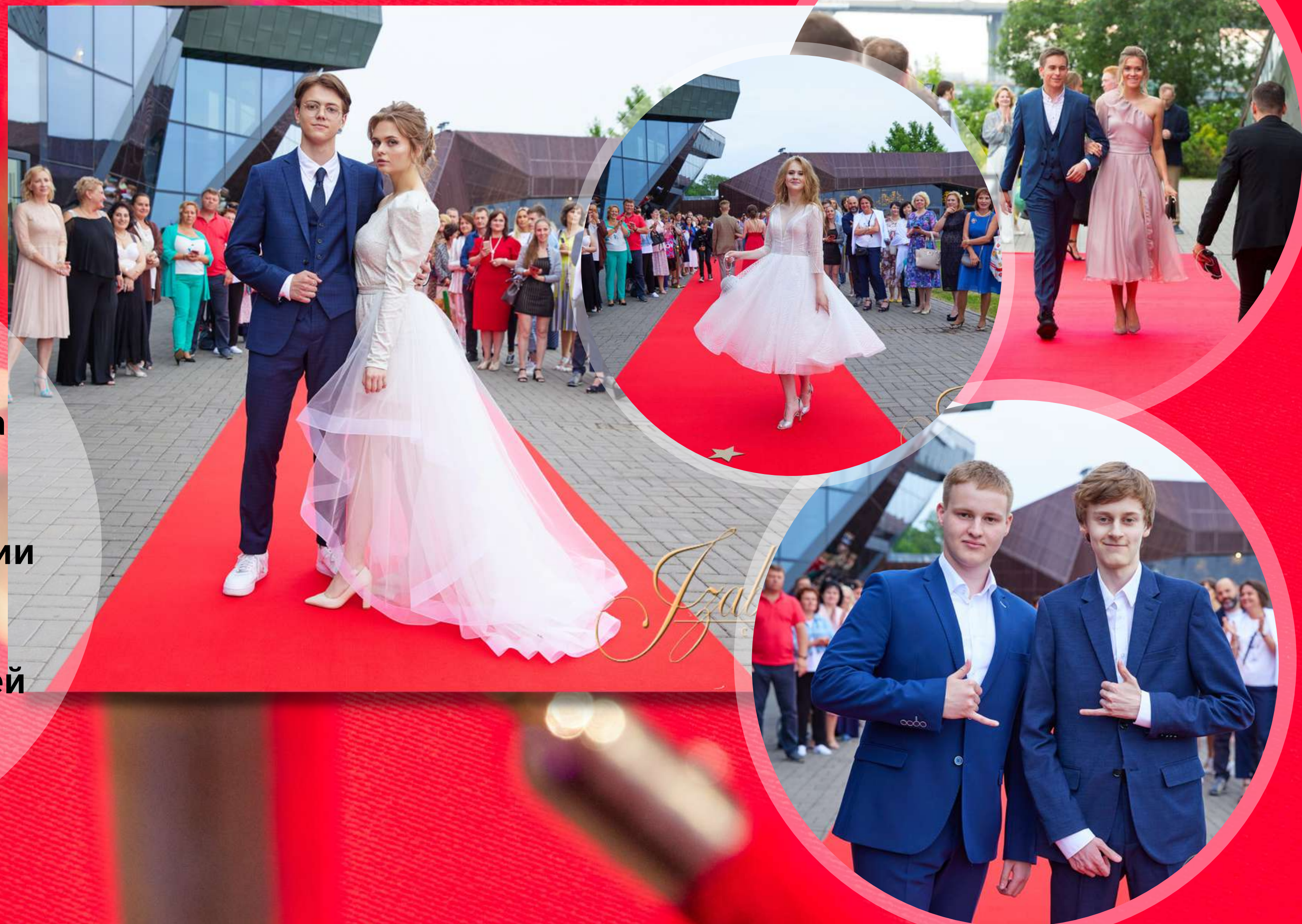
★ Импровизатор

★ Резидент COMEDY
CLUB Petersburg



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



Isabella
company

КАВЕР-группа





МОУ "DRUMTIME"

Фото и Видеосъёмка
на всё мероприятие



ПИРОТЕХНИЧЕСКОЕ ШОУ





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

**Данная программа
рассчитана на
160 выпускников
+ 110 взрослых
участников**

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 согурцом, снгежным 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

ПАКЕТ НАПИТКОВ

Сок яблочный, апельсиновый

Морс клюквенный

Выход: 1 445 гр./ чел.